CUCINA REGIONALE



A

Abruzzo e Molise

Friuli venezia Giulia

Piemonte e Valle d'Aosta

Puglia

Sardegna

Umbria

ABRUZZO E MOLISE: agnello casce e ova, baccalà "arracanate", calamaretti ripieni, calciuni del molise, casciatelle, cassata sulmonese, cavatelli e spigatelli, farfalle dolci, fasciulle "nche lu lacce", fave saporite, fiadoni, guazzetto alla marinara, maccheroni alla chitarra, maccheroni alla molisana, parrozzo d'abruzzo, pasta alla pecorara, pasticcio di patate e salsiccia, polenta con salsicce e pancetta, rigatoni capricciosi, spaghettini aromatici, tiella di verdure al varoma, torta rustica dolce, zuppa di ceci medievale.

FRIULI VENEZIA GIULIA: baccalà in umido, budino di noci, cjalzons carnici, cjalzons friulani, frico, frittata friulana, gnocchi ripieni di susine, gubana, jota triestina, kugelhuf, minestra carsolina, minestra di orzo e fagioli, passato di pesce alla maranese, presniz, risotto con i porri, salsa al cren, sope di nadal, verza coi cicciolì.

PIEMONTE E VALLE D'AOSTA: agnolòt pessià d brasà, bagna caoda, bagnet verde, bagnet di pomodori, biscotti di novara, bonet, budino di amaretti, budino freddo di gianduia, cannelloni alla barbaroux, carbonada, cipolle ripiene, codighin con purea, crumiri, finanziera, fondua, frittata rognosa, frittura dolce, martin sec al barolo con mousse di cannella, minestrone valdostano, mnestra 'dtripa, ossa da mordere, paniscia del rubino, pesche alla piemontese, polenta ai pòr, polenta "grasa", ris con fondua, ris lait e cossa, risotto al barolo, salsa brusca, salsa tonnè, savoiardi, subrics, tajarin al sugh ed fidich, torta 'dninssole, tortino di gobbi, uova in agrodolce, zabajone, zuppa di ceci.

PUGLIA: bocconotti o pastatelle, calzoncelli, calzone di sponsali, calzone dolce, calzone rustico, carne in umido, carteddate, cozze ripiene al sugo, fanti in brodo o maltiti, focaccia di patate, minestra di fave, minestra leccese, mustazzuoli, orecchiette con i braccioletti, orecchiette con cime di rape, orecchiette con la rucola, orecchiette pomodorini e rucola, pan cotto foggiano, pasta reale cotta o marzapane, panzerotti, peperoni arrotolate alla barese, pettole, puddica, ragù a la veccìere, recchietelle, sasanello, scarcedda, schiattata, stracciatella di piselli, sugo alla san giuvanniello, sugo con i caldarelli, taralli bolliti con scileppe, taralli pugliesi, tripoline con sugo di baccalà, uova con peperoni, zeppole di san giuseppe, zuppa del golfo.

SARDEGNA: agnello in salsa bianca, amaretti di oristano, anicini, bianchittus, burrida, casadinas o pàrdulas, ciambelle, cozze al limone, culingionis, fatti fritti, favata, fave in verde, frittelle lunghe, malloreddus, malloreddus alla campidanese, pabassìnas, polenta sarda, polpo e patate, sa panada, sebadas, torta di zucchine, zuppa di bietole, zuppa di carciofi, zuppa di lenticchie, zuppa di pesce.

UMBRIA: birbanti bustrengolo di perugia, ciaramicola, frittelle di riso, gnocchetti collescipolani con salsicce e fagioli, involtini, panpolenta, pesce persico all'umbra, pizza alla perugina, pizza di pasqua, pomodori ripieni, rocciata, salsa ghiotta, salsa umbra, scaloppine alla perugina, schiacciata, strangozzi di spoleto.

ABRUZZO e MOLISE

AGNELLO CASCE E OVA x 6

Tempo di preparazione: TM 21 58 min.

Ingredienti:

Kg. 1 di agnello (cosciotto) tagliato a pezzi, 100 gr. di vino bianco, 100 gr. di acqua tiepida, 8 uova, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 100 gr. di pecorino grattugiato, 1 cipolla media, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 75 gr. di olio di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione

Introdurre nel boccale uova, parmigiano , pecorino, sale e pepe 15 sec. vel. 8. Unirvi il prezzemolo e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire cipolla e olio 3 min. 100° vel. 2. Posizionare la farfalla e unire l'agnello 10 min. 100° vel.1. Aggiungere il vino 5 min. 100° vel.1. Unire l'acqua e continuare la cottura 35 min. 100° vel. 1 tenendo il
misurino inclinato. Quando il liquido si sarà consumato, unire il battuto di uova e formaggio 5 min. 100° vel. 1 fino a che l'uovo si sarà rappreso. Disporre l'agnello su un piatto da portata caldo e servire subito.

BACCALÀ "ARRACANATE" X 6

Tempo di preparazione:TM21 41 min.+forno 10 min.

Ingredienti:

1 kg.di baccalà bagnato, 1 lt.di acqua, 2 fette di pane raffermo, 2 pomodori maturi, 4 filetti di acciughe, 1 spicchio di aglio, 100 gr.di pane raffermo, 1 cucchiaio di origano, prezzemolo, sale, olio q.b.

Preparazione:

Disporre nel Varoma il baccalà tagliato a pezzi. Inserire nel boccale l'acqua: 40 min.temp.Varoma vel.1. Dopo 10 min.posizionare il Varoma sul boccale e portare a vel.3. Terminata la cottura inserire nel boccale pane, sale, prezzemolo, aglio, acciughe, pomodori e origano: 20 sec.vel.4. Sistemare il baccalà in una teglia unta, ricoprirlo con il trito e irrorarlo con un filo d'olio. Gratinare in forno preriscaldato a 200°C per 10 min.

CALAMARETTI RIPIENI x 4

Tempo di preparazione: TM21 32 min.

Ingredienti:

10/12 calamaretti puliti, 80 gr, di pane raffermo 2 spicchi di aglio, 2 acciughe, 1 ciuffo di prezzemolo, qualche cappero, 80 gr. di olio di oliva, 200 gr. di vino bianco, 200 gr. di acqua, sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale pane raffermo, prezzemolo, 1 spicchio di aglio, acciughe e capperi 1 min. vel. 6 e 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere 30 gr. di olio e 100 gr. di vino bianco 30 sec. vel. 3. Farcire le sacche dei calamari, chiuderle con uno stuzzicadente ricomponendole con i tentacoli e disporle nel Varoma, Inserire nel boccale il restante vino bianco, l'olio rimasto, l'acqua, lo spicchio di aglio, il prezzemolo e il sale 30 min. temp. Varoma vel. 4. Quando il liquido nel boccale raggiunge l'ebollizione, posizionare il Varoma. A fine cottura disporre i calamari su un piatto da portata e condirli con il sughetto rimasto nel boccale. Sono veramente buoni.

CALCIUNI DEL MOLISE

Ingredienti: Dose per 8 persone:
Per l'impasto:
200 gr. di farina, 1 cucchiaio di acqua, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di vino bianco.
Per il ripieno:
200 gr. di castagne lessate, 2 cucchiai di rhum, 50 gr. di cioccolato fondente, 1 cucchiaio di miele, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di vanillina, 20 gr. di cedro candito, olio per friggere, zucchero a velo a piacere.

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 1 min. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere e mettere da parte. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale le castagne ancora calde, private della buccia e della pellicina: 15 sec. vel. 6. Aggiungere il cioccolato a pezzi e le mandorle: 30 sec. vel. 9. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 6, al fine di ottenere una crema molto morbida. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile. Ricavarne dei dischi, distribuirvi un poco di ripieno e chiuderli a forma di raviolo premendo bene sui bordi. Friggere i calciuni in abbondante olio bollente, sgocciolarli su carta assorbente e servirli spolverizzati di zucchero a velo.
NOTE: i calciuni sono ottimi anche sostituendo le castagne con la stessa quantità di ceci lessati.

CASCIATELLE

Ingredienti: Tempo di preparazione: TM21 3 min.
Dose per 10 persone. Per l'impasto: 500 gr. di farina, 3 uova, 8o gr. di acqua, 50 gr. di olio un pizzico di sale. Per il ripieno: 8 uova e 1 tuorlo, 150 gr. di parmigiano, 250 gr. di pecorino appena stagionato, 250 gr. di caciotta appena stagionata, 1 pizzico di sale, pepe q.b.

Preparazione

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere e mettere da parte. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale il parmigiano 15 sec. vel. Turbo e aggiungere pecorino e caciotta: 10 sec. vel. 8. Unire 8 uova, sale e pepe 1 min. vel. 4. Tirare la sfoglia non molto sottile, ricavarne dei dischi di 15 cm di diametro e distribuirvi una abbodante dose di ripieno. Ripiegare ogni disco su se stesso, premendo bene sui bordi. Terminata la farcitura, spennellare "i casciatielle" con il tuorlo d'uovo sbattuto, punsecchiarli con una forchetta e disporli sulla placca del forno unta. Cuocere in forno reriscaldato a 180° per 30 min. circa.

CASSATA SULMONESE X 6

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+ forno 10 min.

Ingredienti:

Per il pan di Spagna: 4 uova, 100 gr.di zucchero, 100 gr.di farina, 1 bustina di lievito Per il ripieno: 400 gr.di ricotta, 300 gr.di zucchero a velo, 70 gr.di cioccolato fondente, cannella q.b., 170 gr.di frutta candita, 50 gr.di maraschino. Per la glassa: 300 gr.di zucchero a velo, 1 albume, succo di 1/2 arancia

Preparazione:

Preparare il pan di Spagna: inserire nel boccale tutti gli ingredienti eccetto il lievito: 1 min.vel.4. Aggiungere il lievito: 10 sec.vel.2. Versare il composto sulla placca del forno precedentemente imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10 min.circa.
Preparare il ripieno: tritare il cioccolato: 5 sec.vel.4 e mettere da parte. Inserire nel boccale ricotta, zucchero, cannella e maraschino: 20 sec.vel.2. Unire cioccolato e frutta candita: 5 sec.vel.3. Foderare uno stampo tipo plum-cake piuttosto grande con carta di alluminio. Rivestire fondo e pareti con fette di pan di Spagna bagnate col maraschino. Versare il ripieno, livellarlo e coprirlo con il rimanente pan di Spagna. Mettere in frigo per almeno 3 ore. Preparare la glassa: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec.vel.Turbo. Trascorso il tempo necessario,
togliere la cassata dal frigorifero, sformarla su di un piatto da portata e ricoprirla con la glassa. Decorare a piacere con frutta candita

CAVATELLI E SPIGATELLI X 4

Tempo di preparazione:TM21 26 min.

Ingredienti:

250 gr.di farina di grano duro, 1 lt.e 650 d'acqua, 400 gr.di spigatelli (broccoletti) puliti, 50 gr.di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, peperoncino e sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale 150 gr.di acqua, farina e sale: 1 min.vel.6, affinchè l'impasto risulti omogeneo e morbido. Versare l'impasto su un ripiano infarinato e stenderlo con il mattarello fino a raggiungere lo spessore di 1/2 cm. Tagliare la pasta in striscioline della larghezza di 1/2 cm.e da queste ricavarne tanti tronchetti lunghi 2 cm.che saranno cavati con le dita. Inserire nel boccale la restante acqua e il sale: 10 min.100°C vel.1. Introdurre, dal foro del coperchio, i broccoletti: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere i cavatelli: 5 min.100°C vel.1. Scolare cavatelli e spigatelli, farli saltare in padella con olio, aglio e peperoncino e servirli subito.

FARFALLE DOLCI X 10

Tempo di preparazione:TM21 8 min.+ forno 20 min.

Ingredienti:

Per l'impasto: 200 gr.di farina, 200 gr.di zucchero, 5 uova, 1 mis.di olio di semi, 1 bustina di lievito. Per la crema: 1/2 lt.di latte, 4 tuorli, 1/2 mis.di fecola, 100 gr.di zucchero, 1 bustina di vanillina. Per guarnire: amarene sciroppate, zucchero a velo

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale uova, zucchero e olio: 30 sec.vel.7. Aggiungere farina e lievito: 30 sec.vel.6, al fine di ottenere un impasto molto morbido. Distribuire l'impasto in pirottini di carta riempiendoli per i 2/3. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 min.circa. Preparare la crema: inserire nel boccale tutti gli ingredienti per la crema: 7 min.80°C vel.4 e mettere da parte. Sfornare i pasticcini e lasciarli raffreddare. Togliere le calotte superiori ad ogni pasticcino e dividerle a metà. Aiutandosi con un cucchiaino, togliere un po' di pasta dal centro dei pasticcini e farcirli con la crema pasticcera. Posizionare le due metà di ogni calotta sulla crema, come a formare due ali, guarnire con una amarena sciroppata e spolverizzare di zucchero a velo.

FASCIULE "NCHE LU LACCE" (ZUPPA DI FAGIOLI E SEDANO)

Ingredienti:

Dose per 4 persone:
20 gr. di olio di oliva, 1 spicchio di cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 pezzo di carota, 1 pomodoro fresco, 1 patata a pezzi, 300 gr. di sedano a piccoli pezzi, 600 gr. di fagioli freschi o surgelati, 1 lt. e 200 di acqua, 50 gr. di pecorino grattugiato, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'olio: 2 min. 100° C vel.4 e contemporaneamente, con lame in movimento, aggiungere aglio, cipolla, carota e pomodoro.
Aggiungere acqua, fagioli, sedano, patata e sale: 40 min. 100°C vel.1. Terminato il tempo di cottura alzare gradatamente la velocità fino a raggiungere vel.8 nell'arco di 1 min.
Servire la zuppa con crostini di pane e una spolverata di pecorino.

FAVE SAPORITE

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
500 gr. di fave sbucciate e scongelate, 150 gr. di pancetta, 1 spicchio di cipolla, 30 gr. di olio di oliva, 50 gr. di acqua, peperoncino a piacere, sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio e cipolla: 2 min. 100°C vel.5. Aggiungere pancetta e peperoncino: 3 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere le fave: 10 min. 100°C vel.1, e dopo 4 min. unire acqua e sale.
Questo piatto è un gustosissimo contorno alle carni ed è ottimo anche servito con polenta.
NOTE: se si usano fave fresche si consiglia di aumentare a 15 min. la cottura e, eventualmente aggiungere più acqua.

FIADONI (RAVIOLI DI PASQUA)

TM21 1 min. + forno 20 min.

Ingredienti:
Dose per 40 fiadoni circa. Per l'impasto: 500 gr. di farina, 2 uova, 100 gr. di olio di oliva, 100 gr. di vino bianco, sale q.b. Per il ripieno: 100 gr. di pecorino grattugiato, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 100 gr. di rigatino grattugiato, 50 gr. di ricotta, 5 uova, sale q.b., 1 tuorlo d'uovo per spennellare.

Preparazione
Preparare l'impasto: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 6 e mettere da parte.
Preparare il ripieno: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 15 sec. vel. 4, spatolando. Stendere l'impasto a sfoglia sottile e distribuire il ripieno su metà della sfoglia formando tanti mucchietti equidistanti. Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, premendo con le dita attorno ai mucchietti di ripieno per saldare la pasta. Ritagliare i ravioli con l'apposita rotellina formando dei quadrati. Premere bene i bordi, disporre i ravioli sulla piastra del forno e spennellarli con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa, controllando la doratura.
NOTE: a piacere si possono variare i diversi tipi di formaggio e le proporzioni degli stessi.

GUAZZETTO ALLA MARINARA X 6

Tempo di preparazione:TM21 35 min.

Ingredienti:
400 gr.di scampi, 300 gr.di tranci di pesce (palombo, pescatrice, rombo), 400 gr.di molluschi (seppie, calamari e polipi), 1 kg.di pesce misto da brodetto (merluzzo, testone, triglie, sogliole, ecc.), 50 gr.di olio di oliva, 200 gr.di vino bianco, 300 gr.di acqua, 2 spicchi di aglio, 2 pezzi di peperone, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Disporre, nel cestello unto con olio, i tranci di pesce e gli scampi. Distribuire, parte nel Varoma e parte nel vassoio del Varoma, il pesce da brodetto. Inserire nel boccale olio, aglio, prezzemolo e peperone: 2 min.100°C vel.5. Aggiungere i molluschi: 3 min.100°C vel.1. Unire acqua, vino, sale e pepe: 5 min.100°C vel.1. Posizionare il cestello all'interno del boccale: 25 min.temp. Varoma vel.1 e dopo 5 min. dall'inizio della cottura, posizionare il Varoma sul coperchio. A cottura ultimata disporre tutto il pesce in un piatto da portata, irrorarlo con il sughetto e servirlo con crostoni di pane.

MACCHERONI ALLA CHITARRA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per la pasta:
400 gr. di farina di grano duro, 4 uova, olio e sale q.b.
Per il sugo:
1 kg. di pomodori freschi o pelati, 1 spicchio di aglio, 80 gr. di olio di oliva, 1 ciuffo di basilico, peperoncino a piacere, sale q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta: Inserire nel boccale farina, uova, una goccia di olio e sale: 30 sec. vel.6 e 1 min. vel. spiga. Avvolgere la pasta in un telo e lasciarla riposare per 15 min. circa. Preparare il sugo: Inserire nel boccale aglio e olio: 5 min. 100°C vel.1. Aggiungere i pomodori a pezzi, sale e peperoncino: 15 min. 100°C vel.1. Un min. prima del termine della cottura unire il basilico. Con l'impasto stendere una sfoglia di 2 mm. Di spessore. Tagliare la sfoglia in rettangoli, grandi come la superficie della "chitarra" stessa e passarvi sopra il mattarello: continuare così fino ad esaurimento della sfoglia. Lessare la pasta ottenuta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con il sugo.
NOTA: la chitarra può essere sostituita dalla macchina per fare la pasta, con una trafila adatta.

MACCHERONI ALLA MOLISANA X 6

Tempo di preparazione:TM21 8 min.

Ingredienti:

<u>Per l'impasto:</u> 500 gr.di farina di grano duro, 50 gr.di parmigiano grattugiato, 3 uova, 100 gr.di acqua.
<u>Per il condimento</u>: 30 gr.di olio, 30 gr.di burro, 1 cipolla media, 1 spicchio di aglio, 4 fette di prosciutto crudo, prezzemolo, basilico, peperoncino a piacere.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale le uova: 10 sec.vel.5. Aggiungere il parmigiano: 10 sec.vel.5. Unire acqua e farina: 1 min.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Togliere l'impasto, tirare una sfoglia a mano o a macchina dello spessore di 3 mm. e ricavarne i tagliolini. Preparare il condimento: inserire nel boccale, con lame in movimento vel.5, prezzemolo e basilico: 5 sec.vel.5 e mettere da parte. Introdurre la cipolla: 5 sec.vel.5 e unire burro e olio: 3 min.100°C vel.1. Aggiungere il prosciutto precedentemente tagliato a listarelle, prezzemolo e basilico tritati, aglio e peperoncino: 2 min.100°C vel.1. Scolare i tagliolini cotti al dente, condirli subito con questo sugo e a piacere cospargerli di parmigiano.

PARROZZO D'ABRUZZO

Ingredienti:

150 g di mandorle dolci e 10 g di mandorle amare, 6 uova, 250g di zucchero, 150g di semolino,1 pizzico di sale, i succhi di 1 limone e 1/2 arancia, scorza di 1 limone, 100g di cioccolato fondente.

Descrizione

Inserire dal foro vel.5 la scorza di un limone: 20" da vel.5 a Turbo e mettere da parte. Tritare per 20" da vel.5 a Turbo 150 g di mandorle e 10 g di mandorle amare e mettere da parte. Montare 6 tuorli con 250g di zucchero 2' vel.3, aggiungere le mandorle e la scorza tritate, 150g di semolino,1 pizzico di sale e i succhi di 1 limone e 1/2 arancia: 1' vel.6, spatolando e travasare in una ciotola. Con la farfalla, nel boccale pulitissimo e asciutto, montare a neve i 6 albumi con un pizzico di sale: 3' vel.2-3. Delicatamente unirli al composto e travasare in uno stampo di 24 cm,unto e infarinato. Cuocere in forno caldo a 160° per 1 ora ca. Quando è freddo ricoprirlo con 100g di cioccolato fondente messo 10" a vel. 6 e 2' 50° vel.3.

PASTA ALLA PECORARA x 6

Ingredienti: Tempo di preparazione: TM21 28 min.
500 gr. di pasta grossa rigata, 30 gr. di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 piccola cipolla, 50 gr. di melanzane a pezzetti, 50 gr. di zucchine a pezzetti, 30 gr. di peperoni a pezzetti, 1 kg. di passata di pomodoro, 300 gr. di ricotta, 50 gr. di pecorino grattugiato, sale q.b.

Preparazione
Inserire nel boccale l'olio 2 min. 100° vel. 4 e contemporaneamente, con lame in movimento, aggiungere aglio e cipolla,. Unire le verdure 10 sec. vel. 3 e cuocere 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere la passata di pomodoro e il sale 20 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura unire 250 gr. di ricotta e il pecorino grattugiato 10 sec. vel. 4. Condire la pasta e guarnirla con riccioletti della restante ricotta ottenuti usando lo schiacciapatate. NOTE: Questo sugo è ottimo per condire vari tipi di pasta e, in particolare, gli anelli di pasta alla pecorara.

PASTICCIO DI PATATE E SALSICCIA

Ingredienti: Tempo di preparazione: **TM21 33 min.**
Dose per 6 persone: 6 salsicce spellate e a pezzi 1 Kg. di patate a pezzi, 250 gr. di latte, 2 uova 50 gr. di pecorino, 20 gr. di olio. 1 cipolla piccola, 100 gr. di vino bianco, 100 gr. di pangrattato, noce moscata e sale q.b.

Preparazione
Inserire nel boccale olio e cipolla 2 min. 100° vel. 4. Aggiungere le salsicce 10 min. 100° vel. 1 unendo il vino bianco e, se necessario, un po' di acqua. A cottura ultimata togliere le salsicce lasciando il sughetto, aggiungere patate, latte e sale 20 min. 100° vel.1. Unire pecorino e noce moscata 20 sec. vel. 6 spatolando.

POLENTA CON SALSICCE E PANCETTA

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 lt e 600 gr. di acqua, 500 gr di farina di mais (non raffinata), 1 cucchiaio di sale, 200 gr. di olio di oliva, 500 gr. di salsicce spellate e a pezzi, 200 gr. di pancetta tagliata a quadretti, parmigiano grattugiato a piacere.

Preparazione:
Preparare la polenta: inserire nel boccale acqua e sale: 10 min. 100°C vel.1.
Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.2, la farina a pioggia: 20 min. 100°C vel.2. Travasare la polenta in una teglia e farla raffreddare. Preparare il sugo: Inserire nel boccale olio, salsicce e pancetta: 15 min. 100°C vel.1. Versare una parte del sugo sul fondo di una pirofila ed adagiarvi uno strato di polenta tagliata a piccoli rombi. Condire con altro sugo, parmigiano, e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.
Gratinare in forno preriscaldato a 200°C per 15 min. circa.

RIGATONI CAPRICCIOSI X 6

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 28 min.
500 gr.di rigatoni, 80 gr.di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, peperoncino a piacere, 4 acciughe, 150 gr.di piselli, 150 gr.di carciofi a spicchi, 150 gr.di funghi, 20 gr.di olive nere, 10 gr.di capperi, 50 gr.di vino bianco, 250 gr.di pomodori pelati, 170 gr.di tonno, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 40 gr.di parmigiano grattugiato, sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio, aglio, peperoncino e acciughe: 3 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e introdurre piselli, carciofi, funghi, olive, capperi e vino: 5 min.100°C vel.1.
Aggiungere pelati e sale: 20 min.100°C vel.1. Ad 1 min. dal termine della cottura, inserire dal foro del coperchio il tonno e il prezzemolo tritato. Condire i rigatoni e servirli cosparsi di parmigiano grattugiato.

SPAGHETTINI AROMATICI

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
500gr. di spaghettini, 100 gr. di cetriolini sott'aceto, 100 gr. di peperoni sott'aceto, 20 gr. di olive verdi, 20 gr. di capperi, 8 filetti di acciughe, 100 gr. di olio di oliva, 1 ciuffo di basilico, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale cetriolini, peperoni, olive, capperi e acciughe: 5 sec. vel.4. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 100°C vel.1. Condire gli spaghettini e servirli fumanti.

TIELLA DI VERDURE AL VAROMA

Tempo di preparazione:TM21 54 min.

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 2 grossi pomodori maturi e sodi, 2 patate, 2 cipolle, 1 peperone, 100 gr. di pane raffermo, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, sale, pepe e olio q.b. .

Preparazione:
Inserire nel boccale pane raffermo, aglio, prezzemolo e sale: 30 sec. vel. 8 e mettere da parte. Lavare, pelare, affettare cipolle e patate e disporle nel Varoma cosparse di sale, pepe, metà del trito preparato e un filo d'olio. Disporre nel vassoio del Varoma il peperone tagliato a falde e i pomodori divisi in due e privati dei semi. Salare, cospargere con il rimanente trito, irrorare d'olio e chiudere il Varoma. Inserire nel boccale 1 lt. di acqua: 8 min. 100° vel. 2. Posizionare il Varoma: 45 min. temp. Varoma vel. 4. Servire questa stupenda tiella come contorno a piatti di carne o pesce.

TORTA RUSTICA DOLCE

Tempo di preparazione: TM21 5 min. + Forno 40 min.

Ingredienti:
Dose per 10 persone. Per l'impasto: 700 gr. di farina, 3 uova, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di burro morbido, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 300 gr. di formaggi tipo caciotta dolce, vergano, pratello, 300 gr. di ricotta, 2 uova, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di cedro candito, scorza di 1 limone, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 mis. di rhum, 1/2 mis. di parmigiano.

Preparazione:
Preparare l'impasto: Posizionare la farfalla nel boccale e montare gli albumi a neve: 3 min. vel. 2-3 e mettere da parte. Togliere la farfalla e inserire farina, sale e burro: 10 sec. vel. 6. Unire i tuorli, zucchero e lievito: 15 sec. vel. 6, spatolando. Aggiungere gli albumi e amalgamare per pochi secondi a vel. 2. Togliere l'impasto, che deve risultare morbido, e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 minuti. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale i formaggi: 30 sec. vel. 6 e metterli da parte. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, la scorza di limone: 20 sec. da vel. 5 a vel. Turbo. Unire lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere i formaggi tritati, uova, cannella, rhum e parmigiano: 20 sec. vel. 5. Introdurre la ricotta e il cedro candito: 10 sec. vel. 2, spatolando. Foderare uno stampo rettangolare (30x20 cm.), con 2/3 dell'impasto, versare il ripieno e livellarlo. Con l'impasto rimasto, formare un reticolato per guarnire la crostata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. E' ottima servita fredda accompagnata da un buon bicchiere di bianco secco.

ZUPPA DI CECI MEDIEVALE

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 300 gr. di ceci in scatola o lessati, 250 gr. di sagne (lasagne rustiche), 500 gr. di acqua, 100 gr. di olio di oliva, 3 spicchi di aglio, 1 piccola foglia di alloro, rosmarino a piacere, sale e pepe e peperoncino q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, 2 spicchi di aglio: 10 sec. vel.5. Aggiungere 50 gr. di olio, rosmarino e alloro: 3 min. 100°C vel.1. Unire la metà dei ceci, acqua, sale e pepe: 15 min. 100°C vel.1. Unire le sagne e cuocere: 3 min. 100°C vel.1.
Versare la minestra in una zuppiera. Inserire nel boccale il restante olio, lo spicchio di aglio e peperoncino: 5 min. 100°C vel.1. Unire il soffritto alla minestra e servirla ben calda.
NOTE: volendo una minestra più densa, continuare la cottura a temp. varoma per altri 5 min., tenendo il mis. inclinato.

FRIULI VENEZIA GIULIA

BACCALÀ IN UMIDO

TM21 46 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 700 gr. di stoccafisso bagnato e senza spine, 500 gr. di pelati, 400 gr. di patate, 200 gr. di cipolle, 7 cucchiai di olio di oliva, 100 gr. di vino bianco secco, 1 spicchio di aglio, farina, sale e pepe q.b., olio per friggere

Preparazione

Infarinare i pezzi di stoccafisso, friggerli e disporli nel cestello alternandoli alle patate a fette. Inserire nel boccale cipolla e aglio: 10 sec. vel. 6, unire l'olio: 5 min. 100° vel. 2. Aggiungere vino bianco, pelati, sale, pepe e posizionare il cestello: 15 min. 100° vel. 4 e 25 min. 90° vel. 4. Disporre il contenuto del cestello e del boccale in un piatto da portata e servire con polenta.

BUDINO DI NOCI X 4

Tempo di preparazione:TM21 5 min.+forno 50 min.

Ingredienti:

80 gr.di pane, 80 gr.di burro morbido, 80 gr.di zucchero, 80 gr.di cioccolato fondente, 80 gr.di noci, 4 uova, 50 gr.di latte + q.b.per ammollare la mollica di pane

Preparazione:

Dividere la crosta del pane dalla mollica. Inserire nel boccale la crosta del pane e le noci: 30 sec.vel.Turbo e mettere da parte. Mettere a bagno nel latte la mollica. Posizionare la farfalla e montare a neve gli albumi: 2 min.vel.2-3 e mettere da parte. Introdurre il cioccolato: 10 sec.vel.5 e 10 sec.vel.8. Aggiungere il latte: 1 min.80°C vel.1 e versare in una terrina. Inserire burro e zucchero: 30 sec.vel.3 e unire i tuorli: 20 sec.vel.2. Aggiungere tutti gli ingredienti tenuti da parte, e per ultimo gli albumi montati: 40 sec.vel.3. Travasare il composto in uno stampo per budino, precedentemente imburrato e cosparso di zucchero, e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 50 min.circa.

CJALZONS CARNICI X 8

Tempo di preparazione:TM21 5 min.

Ingredienti:

Per l'impasto: 400 gr.di farina di grano duro, 4 uova. Per il ripieno: 400 gr.di patate lessate, 50 gr.di burro, 1/2 cipolla, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di cannella, 2 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di zucchero, 2 cucchiai di cognac, qualche foglia di mentuccia, sale q.b. Per condire: 100 gr.di burro morbido, ricotta affumicata o latteria stravecchio o grana a piacere

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec.vel.5 e 30 sec.vel.Spiga, togliere e lasciare riposare l'impasto per 15 min. avvolto in un canovaccio. Preparare il ripieno: inserire nel boccale la cipolla e 50 gr.di burro: 4 sec.vel.Turbo e 3 min.100°C vel.1. Aggiungere prezzemolo, cannella, zucchero, mentuccia, cognac, pangrattato e sale: 10 sec.vel.2. Unire le patate lesse: 3 sec.vel.8, spatolando. Dall'impasto preparato tirare una sfoglia sottile e ricavarne dei rombi. Distribuire al centro di ogni rombo un cucchiaio di ripieno, ripiegare un lembo a triangolo e chiudere bene i bordi. Lessare i cjalzòns in acqua salata per 2 o 3 min., scolarli e servirli conditi con burro fuso e formaggio a piacere.

CJALZONS FRIULANI x 8

Tempo di preparazione:TM21 2min.

Ingredienti:

Per l'impasto: 400 gr. di farina di grano duro, 4 uova. Per il ripieno: 400 gr. di spinaci lessati e strizzati, 50 gr. di cioccolato fondente tritato, 50 gr. Di uvetta sultanina, 50 gr. di cedro candito, 1 uovo, 2 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di cannella in polvere, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale q.b. Per condire: 100 gr. di burro morbido, ricotta affumicata o latteria stravecchio o grana a piacere.

Preparazione

Preparare l'impasto: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 5 e 30 sec. vel. Spiga, togliere e lasciare riposare l'impasto per 15 min. avvolto in un canovaccio. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale spinaci e prezzemolo: 20 sec. vel. 4. Unire pangrattato, cioccolato, cannella, cedro, uvetta e sale: 20 sec. vel. 1. Aggiungere uovo e zucchero: 10 sec. vel. 1, spatolando. Dall'impasto preparato tirare una sfoglia sottile e ricavarne dei rombi.

Distribuire al centro di ogni rombo un cucchiaio di ripieno, ripiegare un lembo a triangolo e chiudere bene i bordi. Lessare i cjalzòns in acqua salata per 2 o 3 minuti, scolarli e servirli conditi con il burro, il formaggio e a piacere con una spolverata di zucchero.

FRICO

Tempo di preparazione:TM21 6min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 300 gr. di formaggio Montasio, 1 cipolla, 50 gr. di olio di oliva, pepe q.b.

Preparazione

Inserire la cipolla nel boccale 3 sec. vel. Turbo e unire l'olio 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere formaggio e pepe 3 sec. vel. Turbo e 3 min. 100° vel. 1. Versare il composto in un tegame antiaderente e cuocere alcuni minuti rigirando come
fosse una frittata, affinché risulti croccante. Servire subito.

FRITTATA FRIULANA X 6

Tempo di preparazione:TM21 9 min.+forno 15 min.

Ingredienti:

12 uova, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1/2 mis.di olio di oliva, 200 gr.fra spinaci e bledine, 1 ciuffo di finocchio, erba cipollina, basilico, mentuccia, etc.a piacere, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, cipolla e aglio: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere spinacine, bledine, erba cipollina, basilico, mentuccia e finocchio: 2 sec.vel.Turbo e 5 min.100°C vel.2. Far raffreddare in una ciotola. Inserire nel boccale uova, sale e pepe: 30 sec.vel.2. Aggiungere le verdure intiepidite: 10 sec.vel.2. Versare il contenuto del boccale in una pirofila antiaderente, ben oliata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. Sfornare e servire.

GNOCCHI RIPIENI DI SUSINE X 6

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 32 min.

Per gli gnocchi: 800 gr.di patate, 700 gr.di acqua, 300 gr.di farina, 1 mis.di parmigiano, sale q.b. Per il ripieno: 250 gr.di prugne secche snocciolate, 100 gr.di burro morbido, 2 cucchiai di pangrattato, 2 cucchiai di zucchero, cannella a piacere.

Preparazione:

Tagliare in due parti le susine, inserirvi una puntina di zucchero e richiuderle. Preparare gli gnocchi inserendo nel boccale acqua e sale, poi il cestello con le patate a tocchi e cuocere: 25 min.100°C vel.4. Eliminare l'acqua di cottura, lavare e far raffreddare il boccale. Inserire le patate con il parmigiano amalgamare: 10 sec.vel.3. Aggiungere la farina e impastare: 30 sec.vel.7 e 1 min.a vel.Spiga. Disporre l'impasto per gli gnocchi su un tavolo infarinato e con l'aiuto di un cucchiaio ricavare dei grossi gnocchi. Introdurre in ogni gnocco una susina e chiudere bene. Inserire nel boccale il burro: 3 min.100°C vel.1. Aggiungere il pangrattato: 2 min.100°C vel.1. Lessare gli gnocchi in acqua salata e appena vengono a galla scolarli. Condirli con il condimento preparato, lo zucchero rimasto e una spolverata di cannella. Questo dolce e squisito piatto, in Friuli è anche usato per accompagnare carni ed in particolare arrosti di maiale

GUBANA x 8

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 1 ora

Per l'impasto: 50 gr.di acqua, 400 gr.di farina, 1 uovo, 50 gr.di burro morbido, 1 bustina di lievito, 100 gr.di zucchero, sale q.b. Per il ripieno: 100 gr.di zibibbo, 50 gr.di pinoli, 1/2 mis.di rhum, 1 bustina di vanillina, 4 fichi secchi 100 gr.di uvetta sultanina, 100 gr.di gherigli di noci, 50 gr.di cedro candito, 50 gr.di cioccolato fondente, 50 gr.di burro morbido, 50 gr.di zucchero, 1 uovo e 1 tuorlo, 4 prugne secche, scorza di 1 arancia e di 1 limone, 2 cucchiai di pangrattato, vino bianco dolce a piacere. Per guarnire: 1 tuorlo, zucchero a piacere

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale 80 gr.di farina, lievito, acqua e sale: 20 sec.40°C vel.2 e lasciare nel boccale coperto per 10 min. Aggiungere la restante farina, zucchero, uovo e burro: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare coperto per 1 ora. Preparare il ripieno: mettere a bagno nel vino bianco uvetta e zibibbo. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, le scorze di limone e arancia: 10 sec.vel.6. Unire cioccolato, zucchero, fichi, prugne, cedro candito, noci, pinoli e uova: 20 sec.vel.6. Aggiungere vaniglia, rhum e uvetta e zibibbo scolati dal vino: 10 sec.vel.2. Soffriggere il pangrattato nel burro e unirlo al composto nel boccale: 10 sec.vel.2, spatolando. Stendere l'impasto in forma rettangolare. Disporre il ripieno al centro del rettangolo, chiudere sovrapponendo i due lembi della pasta, e sigillare bene i bordi. Disporre la Gubana in uno stampo bagnato, dandogli la forma di una spirale. Spennellare con il tuorlo, cospargere di zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 1 ora.

IOTA TRIESTINA x 6

Tempo di preparazione:TM 21 1 ora e 30 min.

Ingredienti:

350 gr. di crauti (capucci acidi), 1 scatola di fagioli borlotti sgocciolati o 150 gr. di fagioli secchi ammollati, 2 patate medie, 40 gr. di pancetta affumicata a cubetti (o prosciutto cotto), 2 grossi spicchi di aglio, 1/2 mis. di olio di oliva, 1 lt di acqua 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione

Posizionare la farfalla nel boccale .Iinserire 500 gr. di acqua e i crauti 30 min. 100° vel. 2. Farli evaporare 10 min. temp. Varoma vel. 1 senza misurino; toglierli e lasciarli riposare per un giorno. Inserire nel boccale olio, aglio e pancetta 5 sec. vel. 6 e cuocere 3 min. 100° vel.3. Togliere e mettere da parte. Introdurre nel boccale fagioli, patate, 500 gr. di acqua, dado sale e pepe 30 min. 100° vel. 4. Aggiungere il soffritto e i crauti: 15 min. 100° vel.1. Versare in una zuppiera e servire. E' una minestra densa e di gusto robusto; risulta più buona il giorno dopo opportunamente riscaldata. E' molto apprezzata nelle zone di Gorizia, di Trieste e in Val Pesarina.

KUGELHUF

Tempo di preparazione:TM21 2 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 300 gr. di zucchero, 200 gr. di burro morbido, 1 bustina di vanillina, 2 uova intere, 100 gr. di latte, 400 gr. di farina, 1 bustina di lievito, 50 gr. di uvetta ammorbidita, zucchero a velo q.b. pangrattato q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale zucchero, burro e vanillina 20 sec. vel. 2. Aggiungere uova e latte 20 sec. vel. 1, unire farina e lievito 30 sec. vel. 1 e per ultimo l'uvetta 10 sec. vel. 1 spatolando. Versare l'impasto in uno stampo da budino con foro centrale e pareti scannellate, imburrato e cosparso di pangrattto. Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 1 ora circa. Sformare e cospargere subito con zucchero a velo.

MINESTRA CARSOLINA

Tempo di preparazione:TM21 47 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 1 scatola di fagioli Borlotti sgocciolati, 1 scatola di mais sgocciolato, 2 piccole patate, 30 gr. di pancetta affumicata, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 pomodori pelati, 1/2 mis. di olio di oliva, 700 gr. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale e pepe q.b. .

Preparazione

Inserire nel boccale olio, aglio, pancetta, pomodori, prezzemolo, sale e pepe: 3 sec. vel. Turbo e 3 min. 100° vel. 3. Togliere e mettere da parte. Introdurre nel boccale l'acqua, le patate tagliate a fetine e il dado: 20 min. 100° vel. 2. Aggiungere fagioli e mais: 20 min. 90° vel. 1 e unire il soffritto: 3 min. 100° vel. 1. Versare in una zuppiera e servire. E' una buona minestra servita molto calda e ottima se servita, sempre molto calda, il giorno dopo.

MINESTRONE DI ORZO E FAGIOLI

Tempo di preparazione:TM21 2 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 1 scatola di fagioli borlotti, 100 gr. di orzo, 100 gr. di pancetta affumicata, un gambo di sedano, 1/2 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 piccola patata, 1 piccola carota, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1/2 min. di olio di oliva, 1 lt di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere a bagno l'orzo in acqua fredda per almeno 2 ore. Inserire nel boccale pancetta, olio, aglio e prezzemolo 4 sec. vel. 6 e 3 min. 100° vel. 1. Togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale sedano, cipolla, carota e patata 4 sec. vel. 8. Unire l'orzo ben lavato, il dado e l'acqua 30 min. 100° vel. 1 e aggiunmgere i fagioli ben scolati e il soffritto di pancetta 10 min. 100° vel. 1. Salare, pepare e servire il minestrone ben caldo.

PASSATO DI PESCE ALLA MARANESE

Tempo di preparazione:TM21 28 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 800 gr.di pesce misto senza spine: (2 fette di coda di rospo, 2 fette di asià, 2 fette di rombo, 2 calamari e a piacere 1 anguilla), 50 gr.di olio di oliva, 100 gr.di vino bianco secco, 2 grossi spicchi di aglio, 4 rametti di prezzemolo, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro o 3-4 pelati, 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby, 600 gr.di acqua, 1 cucchiaio di aceto, 12 fette di pane tostato, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, aglio e prezzemolo: 3 min.100°C vel.4. Unire acqua, dado, pomodoro, sale, pepe, aceto e vino e posizionare il cestello contenente il pesce tagliato a pezzi: 20 min.100°C vel.3. Togliere il cestello, versarne il contenuto in un piatto e ripulire il pesce da eventuali lische e pelli. Inserire il pesce nel boccale: 5 min.100°C vel.3. Porre due fette di pane tostato in 6 ciotole, versarvi il passato bollente e guarnire con foglioline di prezzemolo.

PRESNIZ

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per la sfoglia:
150 gr. di burro congelato a pezzi, 150 gr. di farina, 80 gr. di acqua gelata, 1 pizzico di sale.
Per il ripieno:
160 gr. di uva sultanina, 130 gr. di zucchero, 130 gr. di gherigli di noci, 60 gr. di pinoli, 110 gr. di biscotti secchi sbriciolati, 60 gr. di mandorle dolci, 35 gr. di cedro candito, 60 gr. di cioccolato fondente a pezzi, scorza di 2 arance e di 1 limone, 1/2 mis. di rhum, 1/2 mis. di grappa, cannella in polvere q.b., 1 tuorlo.

Preparazione:

Preparare il ripieno: Mettere a bagno nel rhum e nella grappa l'uvetta. Inserire nel boccale le scorze d'arancia e di limone, il cioccolato, lo zucchero, le noci e le mandorle: 10 sec. vel.6. Aggiungere cedro, pinoli e biscotti: 3 sec. vel. turbo e unire cannella, uvetta e liquore: 10 sec. vel.1.
Preparare la sfoglia: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 15 sec. vel.6. Stendere con il mattarello su un ripiano infarinato la pasta sfoglia a forma di rettangolo e ripiegarla in tre parti. Ripetere la stessa operazione per tre volte, per ogni lato del rettangolo, tirando ogni volta la pasta con il mattarello. Distribuire il ripieno sulla sfoglia, arrotolarla su se stessa chiudendo bene i lembi. Disporre il Presniz in uno stampo circolare bagnato con acqua, dandogli la forma di una spirale. Spennellare con il tuorlo sbattuto, cospargere di zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 1 ora circa.

RISOTTO CON I PORRI

Tempo di preparazione:TM21 19 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 500 gr.di riso per risotti, 4 porri teneri, 100 gr.di burro morbido, 1 lt.di acqua, 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby, 1 mis.di vino bianco secco, 80 gr.di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire i porri nel boccale: 10 sec.vel.6 e aggiungere il burro: 3 min.100°C vel.2.
Posizionare la farfalla, unire riso, dado, vino, sale e pepe: 3 min.100°C vel.1. Aggiungere l'acqua: 12 min.100°C vel.1 e per ultimo 40 gr.di parmigiano: 10 sec.vel.1. Versare il risotto in una risottiera, aggiungere il rimanente parmigiano, qualche ricciolo di burro, mescolare e servire.

SALSA AL CREN (RAFANO)

Tempo di preparazione:TM21 1 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 100 gr. di cren, 3/4 misurini di aceto.

Preparazione

Inserire nel boccale attraverso il foro del coperchio, il cren a pezzi 20 sec. vel. 7 e 4 sec. vel. Turbo. Aggiungere l'aceto 30 sec. vel. 7 spatolando. Riporre la salsa in un vasetto di vetro e lasciarla riposare per 24 ore prima di utilizzarla. E' una salsa indicata per accompagnare bolliti, zamponi, per farcire panini etc. VARIANTE: per smorzare
l'asprezza, si può aggiungere alla salsa una mela sbucciata e cotta nel Bimby 4 min. 100° vel. 4, 1 cucchiaino e 1/2 di zucchero, un poco di mollica di pane bagnata in poco brodo e strizzata, e amalgamando il tutto per 30 sec. a vel. 5

SOPE DE NADAL (ZUPPA DI NATALE)

Tempo di preparazione: 43 min. + Forno 20 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 1 grosso sedano rapa (bulbo di circa 900 gr.), 2 gambi di sedano verde, 100 gr. di cipolla, 50 gr. di burro morbido, 250 gr. di pane casereccio a fette, 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby, 1 lt. di acqua, 1/2 mis. di olio di oliva, 300 gr. di formaggio latteria Montasio fresco (stagionatura 3 mesi), sale e pepe q.b. .

Preparazione:

Inserire nel boccale il bulbo di sedano pulito e a pezzi: 20 sec. Vel. Turbo, spatolando. Aggiungere olio, cipolla e burro: 3 min. 100° vel. 4. Unire acqua, gambi di sedano, dado, sale e pepe: 40 min. 100° vel. 4. Disporre in una teglia da forno uno strato di pane casereccio a fette, uno strato di Montasio a fettine e uno strato di zuppa. Continuare ad alternare gli strati fino ad ultimare gli ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. La zuppa non deve risultare troppo asciutta; all'occorrenza si può aggiungere qualche cucchiaiata di brodo.

VERZA COI CICCIOLI

Tempo di preparazione:TM21 34 min.

Ingredienti:

Dose per 4/6 persone: 1 verza da 1 Kg circa 100 gr. di lardo, 1 cucchiaio di dado Bimby, 2 grossi spicchi di aglio, 2 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, 50 gr. di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale aglio e lardo 5 sec. vel. Turbo e 3 min. 100° vel.1. Posizionare la farfalla e unire la verza lavata e tagliata a pezzi 10 sec. vel. 1, spatolando e cuocere 25 min. 100° vel. 1. Aaggiungere dado, acqua, sale e pepe 20 sec. vel. 1. Unire pangrattato e parmigiano 5 min. 100° vel. 1. E' un piatto invernale da gustare con polenta.

NOTE: volendo si può sostituire il lardo con pancetta affumicata, salsiccia o prosciutto cotto

PIEMONTE e VALLE D'AOSTA

AGNOLÒT PESSIÀ D BRASÀ (AGNOLOTTI AL BRASATO)

Tempo di preparazione:TM21 11 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) Per l'impasto: 400 gr.di farina, 40 gr.di olio, 250 gr.di uova (2 intere+ i rimanenti tuorli), Per il ripieno: 300 gr.di brasato, 150 gr.di prosciutto cotto, 60 gr.di burro morbido, 250 gr.di cavolo verza, 1 uovo, 60 gr.di parmigiano grattugiato, sale q.b.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec.vel.4 e 30 sec.vel.6. Disporre l'impasto in un canovaccio umido, formare una palla e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Preparare il ripieno: inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.8, brasato e prosciutto: 10 sec.vel.8 e mettere da parte. Unire il burro: 3 min.100°C vel.1, poi il cavolo e il sale: 5 sec.vel.4 e 6 min.100° vel.3. Aggiungere uovo e parmigiano: 5 sec.vel.3. Con l'impasto tirare una sfoglia sottile; formare delle piccole nocciole di ripieno e disporle sulla sfoglia a 1 cm. dal bordo e a 1 cm. l'una dall'altra. Ripiegare il bordo della sfoglia sulla fila del ripieno e farla aderire aiutandosi con le dita. Ritagliare la fila con una rondella, saldare i bordi con un pizzicotto tra un mucchietto e l'altro, poi sempre con la rondella, separare gli agnolotti l'uno dall'altro. Lessarli in abbondante acqua salata e con l'aggiunta di un cucchiaio di olio per 3-4 min. Scolarli, condirli con il sugo desiderato e servirli caldissimi.

BAGNA CAODA

Tempo di preparazione:TM21 30min

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 180 gr. di aglio senza anima, 180 gr. di acciughe pulite dal sale e diliscate, 300 gr. di olio, 60 gr. di burro morbido.

Preparazione

Inserire nel boccale 200 gr. di olio e l'aglio 10 min. 90° vel. 2. Aggiungere le acciughe 10 sec. vel. 4 e 20 min. 90° vel. 2. Dopo 10 min. di cottura unire il burro. Al termine, fermare l'apparecchio e aggiungere il restante olio. Versare nella "s'cionfeta" e portare subito in tavola. Tradizionalmente la "bagna" si serviva con verdure crude (cardo, gobbo, verza, topinambour) o cotte (cipolle, patate, peperoni abbrustoliti, barbabietole), ora con qualsiasi tipo di verdura.

"BAGNET" VERDE

Tempo di preparazione:TM21 2 min

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 50/60 gr. di prezzemolo lavato e asciugato, 1 acciuga dissalata, 1 spicchio di aglio, mollica di 1/2 panino, 2 cucchiai di aceto bianco, 180 gr. di olio di oliva, 1 cucchiaio di capperi, 1 uovo sodo, sale q.b.

Preparazione

Bagnare metà della mollica di pane con l'aceto. Inserire nel boccale prezzemolo, acciuga, aglio, la mollica rimasta e il sale 1 min.da vel. 4 a vel. Turbo. Con lame in movimento aggiungere dal foro del coperchio, capperi, uovo sodo e la mollica bagnata nell'aceto 30 sec. vel. 6. Unire infine l'olio 30 sec. da vel. 4 a Turbo. Il bagnet è ottimo per accompagnare bolliti misti, caldi o freddi, uova, patate lessate etc..

“BAGNET” DI POMODORI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
1 kg di pomodori maturi, sodi e sbucciati (o 2 scatole di polpa cruda), 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 2 carote,
2 o 3 spicchi di aglio, 1 rametto di rosmarino, 70 gr. di olio di oliva, 50 gr. di aceto, 3 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di sale, peperoncino a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale i pomodori e le verdure: 3 sec. vel. turbo e 15 min. 100°C vel.2. Unire l'olio, aceto, zucchero, sale e peperoncino: 5 min. temp. varoma vel.5.
Questa salsa è ottima servita calda o fredda con carni lesse o uova sode. Si conserva per alcuni giorni se ricoperta d'olio e posta in frigorifero.

BISCOTTI DI NOVARA

Tempo di preparazione:TM21 5 min

Ingredienti:

Dose per 50 biscotti. 250 gr. di zucchero. 250 gr di farina, 4 uova intere e 1 tuorlo.

Preparazione

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire uova e zucchero 4 min. vel. 2-3 fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungere lentamente dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2 la farina 30 sec. vel. 2. Inserire il composto in una sacca da pasticciere con bocchetta larga (2 cm.circa) piatta e liscia. Formare dei nastri lunghi 8 cm. circa e disporli distanziati gli uni dagli altri sulla placca del forno ricoperta da carta forno imburrata. Lasciarli riposare per 20 min. e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 4 min. circa fino a ottenere un colore dorato. I biscotti di Novara sono considerati gli antenati dei pavesini, anche se questi ultimi, essendo prodotti in modo industriale hanno cambiato sapore e dimensioni. Questi biscotti sono adatti a bambini e persone delicate, e sono ottimi imbevuti nel latte o accompoagnati allo zabaione.

BONET

Tempo di preparazione:TM21 9 min. + forno 1 ora

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 75 gr. di amaretti. 6 uova, 750 gr. di latte, 30 gr. di rhum, 240 gr. di zucchero, scorza di 1/2 limone, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiai di acqua, 1 cucchiaio colmo di cacao amaro.

Preparazione

Inserire nel boccale gli amaretti: 10 sec. vel. 8 e mettere da parte. Introdurre nel boccale 200 gr. di zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 6. Posizionare la farfalla e introdurre i tuorli: 5 min. vel. 2. Aggiungere latte, rhum, amaretti, vanillina, cacao amaro: 30 sec. vel. 3 e travasare il tutto in un'ampia terrina. Lavare bene il boccale, posizionare
la farfalla emontare gli albumi: 3 min. 40 ° vel. 2-3. Amalgamare delicatamente gli albumi a neve al composto. Fare caramellare lo zucchero rimasto con 2 cucchiai di acqua in uno stampo. Versarvi il composto e cuocere a bagno maria in forno preriscaldato a 180° per 1 ora circa. Sformare in un piatto da portata, guarnendo a piacere con piccoli amareti e ciuffetti di panna montata.

BONÈT (altra fonte!)

Dolce al cucchiaio tipico piemontese. Esistono diverse varianti, questa secondo me è una delle migliori.
Ingredienti: 1/2 litro di latte, 50 gr di savoiardi, 60 gr di amaretti, 2 cucchiai di cacao amaro, 100 gr di zucchero, 1/2 tazzina di caffè ristretto (sostituibile con un cucchiaio di caffè solubile), 2 cucchiai di rum, 3 uova.
Inserire nel boccale i savoiardi e gli amaretti vel. turbo 30 sec. Aggiungere tutti gli altri ingredienti vel. 6/7 per circa 25/30 sec.
Preparare a parte un caramello, versarlo in uno stampo dai bordi alti e con foro centrale, oppure uno stampo rettangolare, trasferire il composto e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 min. Estraete lo stampo dall'acqua e lasciatelo raffreddare, poi in frigo fino al momento di servirlo.
N.B. per una buona riuscita è opportuno acquistare degli ottimi biscotti, soprattutto gli amaretti.

BUDINO DI AMARETTI

Tempo di preparazione:TM21 1 ora e 12 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 500 gr.di arance non trattate, 100 gr.di amaretti secchi, 150 gr.di zucchero, 2 uova. Per guarnire: panna montata

Preparazione:

Lavare le arance, disporle in un pentolino coperte d'acqua fredda e farle bollire per 5 min. Nel frattempo, inserire nel boccale gli amaretti: 8 sec.da vel.4 a vel.Turbo e metterli da parte.
Inserire ora nel boccale le arance scolate, tagliate a metà e private dei semi: 10 sec.vel.6 e 10 sec.vel.9. Aggiungere gli amaretti, 100 gr.di zucchero e le uova: 20 sec.vel.6. Con lo zucchero rimasto e 1 cucchiaino d'acqua fare il caramello, metterlo in uno stampo d'alluminio o in stampini individuali facendolo aderire bene alle pareti. Versare il composto di arance e mettere lo stampo nel Varoma. Senza lavare il boccale, inserire 1 lt.di acqua: 10 min.100°C vel.1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 60 min.temp.Varoma vel.1. Servire il budino accompagnato da panna montata oppure da panna acida o yogurt greco.

BUDINO FREDDO DI GIANDUIA

Tempo di preparazione:TM21 1 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 1 uovo intero + 1 tuorlo, 125 gr.di zucchero, 100 gr.di biscotti secchi, 50 gr.di nocciole tostate, 75 gr.di cacao amaro, 75 gr.di burro morbido.

Preparazione:

Inserire nel boccale nocciole e biscotti: 10 sec.vel.5, e mettere da parte. Introdurre nel boccale burro e zucchero: 15 sec.vel.6. Unire uova e cacao: 10 sec.vel.6, spatolando. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, il trito di nocciole e biscotti: 20 sec.vel.6, spatolando. Disporre il composto su un foglio di carta di alluminio, dandogli la forma di un salame. Riporlo in frigorifero per almeno tre ore, togliere la carta e tagliare a fette prima di servire. Il budino è buono e bello se accompagnato da panna montata disposta su ogni fetta di dolce.

CANNELLONI ALLA BARBAROUX

Tempo di preparazione:TM21 8 min.+ forno 20 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) Per le crêpes: 50 gr.di burro morbido, 4 uova, 200 gr.di farina, 500 gr.di latte. Per il ripieno: 150 gr.di pane bagnato nel latte, 100 gr.di parmigiano grattugiato, 200 gr.di vitello arrosto freddo, 1 uovo, 200 gr.di manzo brasato freddo, 100 gr.di prosciutto cotto, latte, noce moscata, sale e pepe q.b. Per gratinare: 500 gr.di latte, 50 gr.di farina, 30 gr.di burro morbido, 50 gr.di parmigiano grattugiato sale e noce moscata q.b.

Preparazione:

Mettere il pane a bagno nel latte. Preparare le crèpes: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec.vel.5 e lasciare riposare la pastella in una ciotola per 30 min. Friggere un poco di pastella per volta in una padella (diam.24 cm.), in modo da ottenere crèpes non troppo sottili.
Preparare il ripieno: inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 vitello e prosciutto: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 10sec. Vel. 3 e, se il composto dovesse risultare troppo sodo, aggiungere un po' di latte. Distribuire su ogni crepes 2 o 3 cucchiai di ripieno e arrotolarle su se stesse. Disporre i cannelloni ottenuti in una pirofila imburrata. Preparare la besciamella: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 7 min. 90° vel. 4.
Versarla sui cannelloni, cospargere di parmigiano e gratinare in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa. I cannelloni sono ancora più buoni se il ripieno viene preparato il giorno prima.

CARBONADA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
500 gr. di vitello a cubetti, 500 gr. di cipolle, 50 gr. di olio di oliva, 1 noce di burro morbido, 200 gr. di vino rosso, noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, burro e cipolle: 4 sec. vel.turbo e 10 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere carne, vino, noce moscata, sale e pepe: 40 min. 100°C vel.1, tenendo il mis. inclinato.
La carbonada non deve risultare troppo liquida; in questo caso cuocere gli ultimi 5 min. temp. varoma, togliendo il misurino.
E' ottima se servita con patate a spicchi, cotte nel varoma contemporaneamente alla carbonada, oppure con purè o polenta o riso bollito.

CIPOLLE RIPIENE

Tempo di preparazione:TM21 9 min.+forno 40 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 4 grosse cipolle (1 kg.circa), 50 gr.di burro morbido, 150 gr.di polpa di manzo tritata, 1 mis.di parmigiano grattugiato, 1 uovo, pangrattato, sale, pepe e grappa q.b.

Preparazione:

Pulire e lessare le cipolle intere in acqua bollente e salata per 15 min. Quando le cipolle si saranno raffreddate, tagliarle a metà orizzontalmente, togliere il centro a ciascuna di esse e inserirlo nel boccale: 10 sec.vel.4. Unire 30 gr.di burro: 3 min.100°C vel.2. Aggiungere carne e sale: 5 min.90°C vel.1. Lasciare raffreddare nel boccale poi unire uovo, parmigiano e pepe: 20 sec.vel.1. Amalgamare con la spatola, controllare il sale e riempire con il composto le mezze cipolle. Distribuire su ogni cipolla una spolverata di pangrattato ed un fiocchetto di burro; spruzzare con la grappa. Disporre le cipolle in una teglia imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 min.circa. Le cipolle ripiene sono ottime sia calde che fredde. NOTE: E' usanza piemontese preparare le cipolle anche con un ripieno di magro: zucca lessata, amaretti tritati, mostarda tritata, uovo e noce moscata.

CODIGHIN CON PUREA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
1 lt di acqua, 3 cotechini medi, 2 foglie di alloro, 800 gr. di patate a spicchi, 200 gr. di latte, 60 gr. di burro morbido, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua, disporre nel cestello i cotechini e l'alloro e posizionarlo nel boccale. Distribuire le patate a spicchi nel varoma e posizionarlo sul coperchio: 60 min. temp. varoma vel.2.
Terminata la cottura, togliere il cestello, gettare l'acqua e mantenere i cotechini al caldo. Inserire nel boccale patate, burro, latte e sale: 10 sec. vel.3. Posizionare la farfalla e
mantecare: 12 sec. vel.2-3.
Disporre il purè in un piatto da portata e contornare con il cotechino tagliato a fette. Servire caldissimo.

CRUMIRI

Tempo di preparazione:TM21 1 min.+forno 20 min.

Ingredienti:

(per 40 biscotti) 250 gr.di farina di granoturco, 180 gr.di farina bianca, 250 gr.di burro morbido, 150 gr.di zucchero semolato, 4 tuorli, 1 pizzico di vanillina, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale la farina di granoturco: 20 sec.vel.8. Aggiungere farina bianca e zucchero: 10 sec.vel.4. Unire burro, tuorli, vanillina e sale: 30 sec.vel.4. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare una ventina di minuti. Dividere la pasta in 2 o 3 pezzi formare con questi dei salsicciotti, metterli in una siringa da pasticcere con beccuccio a stella. Disporre sulla placca del forno ricoperta da carta forno, imburrata, dei bastoncini lunghi circa una decina di cm., ai quali si darà una forma un poco incurvata al centro. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 20 min.circa. Dopo 10 min.di cottura, coprire i biscotti con carta forno, per evitare che si scuriscano troppo.

FINANZIERA

Tempo di preparazione:TM21 1 ora

Ingredienti:

(per 6 persone) 100 gr.di funghetti, 1 lt.e 100 di acqua, 150 gr.di filetto di vitello, 150 gr.di sottofiletto di vitello, 150 gr.di fegatini e cuori di pollo, 300 gr.di creste, bargigli e ovette di pollo, 200 gr.di duroni, 1 animella di vitello, 60 gr.di burro morbido, 100 gr.di cipolline sott'aceto, 20 gr.di marsala, 20 gr.di aceto, farina e sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale i funghetti: 5 sec.vel.6 e mettere da parte. Senza lavare il boccale introdurre 1 lt.di acqua e posizionare il cestello vuoto: 12 min.100°C vel.1. Inserire nel cestello creste e bargigli: 4 min.100°C vel.1. A fine cottura scolare su un canovaccio, cospargere di sale, strofinare per pulire le creste e i bargigli dalle pellicine e metterli in un contenitore con acqua calda.
Inserire ora nel cestello l'animella: 3 min.100°C vel.1 scolarla e unirla alle creste e ai bargigli. Introdurre nel cestello duroni e cuori: 10 min.100°C vel.1, scolarli e tagliarli a dadini. Tagliare a dadini anche la carne, infarinarla e metterla da parte. Posizionare la farfalla e inserire nel boccale il burro: 30 min.temp.Varoma vel.1. Dopo 2 min.di cottura unire la carne e dopo 5 min. aggiungere 100 gr.di acqua, duroni, cuori e sale. Posizionare il Varoma vuoto; quando sarà caldo disporre i fegatini tagliati a dadini, nel Varoma e creste, bargigli e animelle a dadini nel vassoio. A metà cottura aggiungere funghetti e cipolline e 2 min.prima di terminare la cottura irrorare con marsala e aceto. Disporre in una terrina di coccio il contenuto del Varoma e cospargerlo con il contenuto del boccale. Mescolare delicatamente e servire subito appena pronto.

FONDUA

Tempo di preparazione:TM21 6 min

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 400 gr. di fontina valdostana, 4 tuorli, 100 gr. di panna fresca, 40 gr. di burro, sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale la fontina 5 sec. vel. 4. Aggiungere panna, burro e sale 5 min.80 ° vel. 3. Unire i tuorli 40 sec. vel. 7. Travasare la salsa in una ciotola e servire subito accompagnandola a riso o a fettine di pane tostato e, se in stagione, a tartufi affettati sottilissimi.
NOTE: passando uno spicchio di aglio nel boccale asciutto prima di tritare la fontina, la fonduta risulterà più saporita.

FRITTATA ROGNOSA

Ingredienti:

Dose per 4 persone:
200 gr. di salame giovane (salamelle), 30 gr. di burro morbido, 4 uova, 2 cucchiai abbondanti di parmigiano grattugiato, sale se necessario.

Preparazione:

Inserire nel boccale il burro: 30 sec. 70°C vel.1. Aggiungere il salame a piccoli tocchi: 5 min. 90°C vel.1, togliere e mettere da parte. Lasciare raffreddare il boccale e inserirvi uova e parmigiano: 20 sec. vel.4 e unire il salame: 10 sec. vel.1; controllare il sale.
Versare il preparato in una padella antiaderente poco unta e molto calda; appena la frittata comincia a rapprendersi, rivoltarla e terminare la cottura. Servire subito.
NOTE: volendo si può cuocere la frittata in forno preriscaldato a 200°C per 15 min. circa.

FRITTURA DOLCE

Tempo di preparazione:TM21 11 min

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 1/2 lt di latte, 100 gr. di semolino, 1 tuorlo d'uovo, 3 cucchiai di zucchero scorza di un limone, pangrattato e sale q.b. olio e burro per friggere.

Preparazione

Inserire nel boccale latte, semolino, sale, zucchero e scorza di limone 7 min. 100° vel. 4. Quando si addensa terminare la cottura 3 min. 90° vel. 2-3. Unire il tuorlo 10 sec. vel. 4 spatolando. Aiutandosi con la spatola umida,
stendere il semolino in una pirofila rettangolare precedentemente bagnata. Lasciare raffreddare, tagliare il semolino a rombi passarlo nel pangrattato e friggerlo in olio e burro. Servire la frittura calda, cosparsa di zucchero.

MARTIN SEC AL BAROLO CON MOUSSE DI CANNELLA

Tempo di preparazione:TM21 32 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 6 pere Martin sec piccole, 300 gr.di vino barolo, 150 gr.di zucchero, 1/2 stecca di cannella. Per la mousse: 4 tuorli, 200 gr.di latte, 170 gr.di zucchero, 2 fogli di colla di pesce, 10 gr.di cannella in polvere, 200 gr.di panna.

Preparazione:

Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 15 min. Disporre nel cestello le pere intere lasciando il picciolo ed eliminando i torsoli. Inserire nel boccale vino, zucchero, mezza stecca di cannella e posizionare il cestello: 20 min.temp.Varoma vel.2. Disporre le pere in un piatto da portata profondo col liquido di cottura e togliere la stecca di cannella. Preparare la mousse: posizionare la farfalla e inserire tuorli, zucchero e cannella in polvere: 5 min.vel.3. Aggiungere il latte: 7 min.70°C vel.2, 30 sec.prima del termine della cottura inserire, dal foro del coperchio, la colla di pesce strizzata. Togliere e mettere da parte. Lavare e raffreddare bene il boccale, posizionare la farfalla e montare la panna: 60 sec.vel.2-3; incorporarla delicatamente alla crema e riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Dividere verticalmente le pere, disporle a ventaglio nel liquido di cottura e servirle accompagnate dalla mousse.

MINESTRONE VALDOSTANO

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
200 gr. di carote, 150 gr. di rape, 70 gr. di verza, 2 porri, 2 patate, 50 gr. di piselli, 1 piccolo sedano, 1 lattuga piccola, 50 gr. di pancetta, 50 gr. di burro, 1 lt e 1/2 di acqua, 2 cucchiai di dado bimby, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero.

Preparazione:

Inserire nel boccale la pancetta: 10 sec. vel.4 e unire il burro: 3 min. 80°C vel.1.
Aggiungere tutte le verdure, precedentemente lavate e tagliate, sale e zucchero: 10 sec. vel.4.
Unire acqua e dado: 20 min. 100°C vel.1. Si può servire così o aggiungere a piacere riso o pasta.
Questo minestrone è eccezionale realizzato anche con il brodo di Gressoney, ottenuto facendo bollire lo speck.

MNESTRA ‘DTRIPA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
500 gr. di riso superfino, 30 gr. di burro morbido, 1/2 cipolla o 1 porro, 1 lt di brodo di carne o di brodo bimby, 1 mis. di vino bianco secco, 1 dose di fonduta.

Preparazione:

Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min. 100°C vel.3. Posizionare la farfalla, aggiungere vino e brodo: 10 min.100°C vel.1. Unire il riso: 12 min. 100°C vel.1. Versare il riso in uno stampo da ciambella imburrato, pressarlo leggermente, lasciarlo riposare qualche min. e sformarlo su un piatto caldo. Coprirlo con la fonduta e servire.

OSSA DA MORDERE

Ingredienti:

Dose per 10 persone:
250 gr. di mandorle dolci non spellate, 250 gr. di zucchero, 125 gr. di farina bianca, 25 gr. di burro morbido, 2 uova, scorza di 1/2 limone, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Preparazione:

Introdurre nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel.6. Unire le mandorle: 30 sec. vel.8. Aggiungere uova, farina e cannella: 40 sec. vel.7. Ricavare, con l'aiuto di un cucchiaio, delle palline, dando loro la forma di fave. Metterle sulla placca del forno ricoperta da carta forno imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 30 min., finché diventeranno dorate fuori, ma morbide dentro. Staccarle dalla placca ancora tiepide e servirle ben fredde.

PANISCIA DEL RUBINO

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
350 gr. di riso parboiled, 300 gr. di verdure miste (2 coste di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di verza), 1 scatola di fagioli borlotti, 300 gr. di salsiccia, 300 gr. di cotenna di maiale lessata e tagliata a listarelle, 40 gr. di polpa di pomodoro, 100 gr. di vino rosso, 1 lt di brodo di cottura della cotenna opportunamente sgrassato, 1/2 mis. di olio di oliva, sale, pepe o peperoncino q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale sedano, carota, aglio, cipolla, verza e rosmarino: 30 sec. vel.8. Aggiungere l'olio: 4 min. 100°C vel.4. Posizionare la farfalla e inserire la salsiccia: 5 min. 100°C vel.1. Unire il riso: 20 sec. vel.1, il brodo di cottura della cotenna e la polpa di pomodoro: 13 min. 100°C vel.1. Dopo 6 min. di cottura, aggiungere i fagioli scolati, la cotenna a listarelle, il vino e, se necessario, ancora 1 mis. di brodo.
Terminare la cottura sempre controllando la densità e se necessario aggiungere altro brodo. Al termine lasciar riposare 1 min., quindi travasare in una zuppiera e servire a piacere con una manciata di pepe nero o peperoncino.

PESCHE ALLA PIEMONTESE

Tempo di preparazione:TM21 31 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 6 pesche sode, 100 gr.di amaretti, 1 cucchiaio di cacao, 400 gr.di vino moscato, 150 gr.di zucchero.

Preparazione:

Sbucciare le pesche, togliere il nocciolo e scavare un po' di polpa. Inserire nel boccale gli amaretti: 3 sec.vel.Turbo. Aggiungere 50 gr.di zucchero, 50 gr.di vino, cacao, e la polpa tolta dalle pesche: 5 sec.vel.5. Farcire le pesche con il ripieno ottenuto e disporle nel vassoio del Varoma. Inserire nel boccale il vino rimasto: 5 min.temp.Varoma vel.1 e posizionare il Varoma: 20 min.temp.Varoma vel.3. Al termine della cottura, togliere il Varoma e aggiungere nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, lo zucchero rimasto: 5 min.temp.Varoma vel.3. Disporre le pesche su un piatto da portata, irrorarle con lo sciroppo rimasto nel boccale e servirle, a piacere, tiepide o fredde.

POLENTA AI POR

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
300 gr. di farina gialla bramata, 1 cucchiaio di farina bianca, 40 gr. di olio, 1 porro da 50 gr. circa, 1 lt. e 1/2 di acqua, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'olio: 5 min. 100°C vel.1. Dopo un min. di cottura aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, il porro e terminare la cottura a vel.3. Unire acqua e sale: 12 min.100°C vel.1, aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.3, le farine: 30 min. 100°C vel.1 (l'impasto deve risultare morbido). Versare la polenta in singole ciotole e servirla con bagna caoda o burro fuso e parmigiano, o con una fonduta ai funghi.
NOTE: per ridurre i tempi di cottura, è possibile utilizzare farina precotta.

POLENTA "GRASA"

Tempo di preparazione:TM21 49 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 500 gr. di farina di granoturco, 1 lt. di latte, 1/2 lt. di acqua, 250 gr. di fontina, 100 gr. di burro morbido, 1/2 cucchiaio di sale grosso.

Preparazione

Inserire nel boccale latte, acqua e sale: 12 min. 100° vel. 1. Far cadere a piggia, dal foro del coperchio con lame in
movimento vel. 3, la farina: 35 min. 90° vel. 2. Aggiungere il burro e la fontina tagliata a pezzi: 2 min. vel. 3, spatolando. Versare la polenta in un capace piatto da portata e servirla fumante.
NOTA: per ridurre il tempo di cottura è possibile utilizzare farina precotta.

RIS CON FONDUA (RISO CON FONDUTA)

Tempo di preparazione:TM21 31 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 500 gr. di riso superfino, 30 gr. di burro morbido, 1/2 cipolla o 1 porro, 1 lt. di brodo di carne o di brodo Bimby, 1 mis. di vino bianco secco. Per la fonduta: 400 gr. di fontina Valdostana, 4 tuorli, 100 gr. di panna fresca, 40 gr. di burro, sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale burro e cipolla : 3 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla, aggiungere vino e brodo: 10 min. 100° vel. 1. Unire il riso: 12 min. 100° vel. 1. Versare il riso in uno stampo da ciambella imburrato, pressarlo leggermente, lasciarlo riposare qualche minuto e sformarlo su un piatto caldo.
Fonduta: inserire nel boccale la fontina: 5 sec. vel.4.
Aggiungere panna, burro e sale: 5 min. 80° vel.3. Unire i tuorli: 40 sec. vel. 7. Versare la fonduta sul riso e servire.

RIS, LAIT E COSSA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
1 e ½ lt di latte, 350 gr. di riso originario, 200 gr. di zucca pulita e a fette, 500 gr. di acqua, 40 gr. di burro morbido, 1/2 mis. di parmigiano.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua: 5 min. 100°C vel.1. Posizionare il varoma con la zucca: 25 min. temp. varoma vel.3. Togliere la zucca e tagliarla a quadretti. Gettare l'acqua di cottura rimasta, posizionare la farfalla, inserire i quadretti di zucca e metà burro: 2 min. 100°C vel.1, togliere e mettere da parte. Introdurre nel boccale il latte: 10 min. 100°C vel.1.
Unire riso e sale: 10 min. 90°C vel.1. Aggiungere la zucca e, se necessario, protrarre la cottura per altri 2 min. Mantecare col burro rimasto e parmigiano, versare in una risottiera e servire. Questo piatto è anche ottimo, servito con una spolverata di cannella, come facevano i nostri nonni.

RISOTTO AL BAROLO

Tempo di preparazione:TM21 17 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 350 gr.di riso superfino, 1/2 cipolla, 750 gr.di acqua calda, 1 cucchiaio di dado Bimby, 40 gr.di olio di oliva, 2 mis.di vino Barolo, parmigiano e burro q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min.100°C vel.1 e 5 sec.vel.4. Aggiungere il vino: 1 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e unire il riso: 1 min.vel.1. Aggiungere il brodo Bimby: 12 min.100°C vel.1. A cottura ultimata versare il risotto in una risottiera e insaporirlo con parmigiano e una noce di burro. Mescolare bene e servire.

SALSA BRUSCA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
3 uova sode, 60 gr. olio di oliva, 20 gr. aceto, 10 gr. prezzemolo, sale e pepe qb.

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 6 prima il prezzemolo poi tutti gli altri ingredienti 2 min. vel 8.
Questa salsa è ottima per accompagnare carni ai ferri o al burro.

SALSA TONNÈ

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
200 gr. di tonno sott'olio, 2 acciughe dissalate e senza lische, 2 tuorli d'uovo sodi, 1 cucchiaio colmo di capperi sott'aceto, succo di 1/2 limone, olio di oliva q.b., qualche cucchiaio di brodo freddo.

Preparazione:

Inserire nel boccale il tonno: 30 sec. vel.4. Aggiungere qualche cucchiaio di brodo per meglio amalgamare: 5 sec. vel.4. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, acciughe, tuorli e capperi: 30 sec. vel.6. Aggiungere infine limone e olio: 10 sec. vel.8 fino ad ottenere una salsa cremosa e non troppo densa.
Servire la salsa con magatello di vitello lessato, freddo e finemente affettato.

SAVOIARDI

Tempo di preparazione:TM21 13 min.

Ingredienti:

Dose per 40 biscotti: 4 uova, 120 gr. di zucchero, 120 gr. di farina bianca, 20 gr. di fecola di patate, 30 gr. di zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire 4 tuorli e 90 gr. di zucchero 4 min. vel. 2-3. Unire farina e fecola 2 min. vel. 2 e mettere da parte. A boccale pulito e asciutto, posizionare la farfalla e inserire albumi e sale 3 min. 40° vel. 3. Togliere la farfalla e unire il restante zucchero 30 sec. vel. 1. Aggiungere l'impasto 3 min. vel. 2. Distribuire il composto ottenuto sulla placca del forno ricoperta da carta forno imburrata, dando una forma allungata un po' schiacciata al centro. Spolverizzare con zucchero a velo e cuocere in forno preriscaldato a 190° per 12 min. circa. I savoiardi saranno migliori se gustati il giorno dopo.
NOTE: Per ottenere un biscotto più gonfio si può aggiungere all'impasto un cucchiaio di cremor tartaro.

SUBRICS

Tempo di preparazione:TM21 34 min.

Ingredienti:

per 6 persone: 400 gr. di polpa di vitello tritata, 50 gr. di burro morbido, 200 gr. di vino rosso, 120 gr. di acqua, 2 uova,1 mela, 1 piccola cipolla, 1 cucchiaino di zucchero, sale e farina q.b. .

Preparazione

Inserire la mela nel boccale: 30 sec. vel. 7. Aggiungere carne, uova e sale: 40 sec. vel. 3. Formare delle polpettine cilindriche, infarinarle e metterle nel cestello. Inserire nel boccale cipolla e burro: 20 sec. vel. 7 e unire 20 gr. di acqua: 3 min. 80° vel. 4. Aggiungere vino, l'acqua rimasta e lo zucchero: 10 sec. vel. 6. Posizionare il cestello con le polpettine: 30 min. 100° vel. 4. Disporre i subrics in un piatto da portata, irrorarli con il sugo di cottura e servirli fumanti.

TAJARIN AL SUGH ED FIDICH (TAGLIATELLE AI FEGATINI)

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per i tajarin:
400 gr. di farina, 40 gr. di olio, 250 gr. di uova (2 intere + i rimanenti tuorli).
Per il sugo:
300 gr. di fegatini e cuori di pollo tagliati a dadini, 70 gr. di burro morbido, 1 spicchio di cipolla, 50 gr. di vino nero (nebbiolo o barbera), 110 gr. di acqua bollente, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, sale q.b..

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec. vel.4 e 30 sec. vel.6. Disporre l'impasto in un canovaccio umido, formare una palla e lasciare riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo, poi fare la sfoglia e ritagliare i Tajarin larghi non più di 1/2 cm..
Preparare il sugo: inserire nel boccale il burro: 7 min. 100°C vel.1 e dopo 3 min. aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, la cipolla; terminare la cottura a vel.3. Aggiungere i cuori: 3 min. temp.varoma vel.3, unire il vino e, una volta evaporato aggiungere il concentrato di pomodoro diluito nell'acqua bollente: 15 min. 100°C vel.1. Ultimare unendo fegatini e sale: 3 min. 100°C vel.1.
Lessare i tajarin in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio d'olio, scolarli al dente, condirli con il sugo e servirli caldissimi.

TORTA 'DNINSSOLE (TORTA DI NOCCIOLE)

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
200 gr. di nocciole tostate, 200 gr. di burro morbido, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di farina, 2 tuorli, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale le nocciole: 15 sec. vel.7 e mettere da parte. Introdurre zucchero e burro: 15 sec. vel.3 e aggiungere tuorli, farina, nocciole tritate e sale: 20 sec. vel.3, spatolando.
Versare l'impasto in una teglia imburrata (diam. 26 cm.), livellare bene il composto lasciando un po' di spazio dai bordi della teglia (cuocendo si espanderà da sola). Con una leggera pressione aiutandosi con una rondella per ravioli, disegnare dei rombi sulla superficie.
Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 min. circa, finché la superficie si presenti dorata. Lasciare riposare nel forno spento per 5 min. Sformare, come da antica tradizione, sopra un canovaccio adagiato su un tagliere e lasciarla avvolta per un giorno. Questo la rende più friabile, perché la caratteristica di questa torta è quella di rompersi quando si taglia.

TORTINO DI GOBBI (CARDI)

Tempo di preparazione:TM21 9 min. + forno 20 min

Ingredienti:

(per 6 persone) 5 cardi gobbi (1 kg.circa), 1 mis.di parmigiano, 50 gr.di burro morbido, 400 gr.di latte, 30 gr.di farina, 1 tuorlo, 1/2 mis.di pangrattato, noce moscata, succo di 1 limone, sale q.b.

Preparazione:

Pulire i cardi scartando le foglie esterne più dure, tagliarli a tocchetti di circa 3 cm. e farli lessare in acqua salata acidulata con succo di limone. Quando saranno teneri scolarli e lasciarli raffreddare. Preparare la besciamella con latte, 20 gr.di burro, farina, sale e noce moscata: 5 min.90°C vel.3, aggiungere il tuorlo e 2/3 del parmigiano: 30 sec.vel.3, togliere e mettere da parte.
Inserire nel boccale il burro rimasto e i cardi: 3 min.70°C vel.1. Disporre i cardi in una pirofila imburrata e cospargerli con il parmigiano rimasto. Ricoprirli con la besciamella, cospargerli di pangrattato e gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 20 min. NOTE: se si vuole rendere ancora più dorata la superficie, si consiglia di fare soffriggere il pangrattato con 20 gr. di burro: 3 min. 100° vel. 1, e gratinare in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti.

UOVA IN AGRODOLCE

Tempo di preparazione:TM21 19 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 6 uova sode, 40 gr. di burro morbido, 1 cipolla, 1 cucchiaio di aceto bianco, 3 cucchiai scarsi di zucchero, sale q.b.

Preparazione

Tagliare le uova sode a metà e disporle su un piatto da portata. Inserire nel boccale cipolla e burro: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere aceto, zucchero e sale: 15 min. 100° vel. 2, tenendo il misurino inclinato. A fine cottura amalgamare il tutto portando lentamente da vel. 1 a 8 per 1 minuto. Distribuire la salsa ottenuta sulle uova e servire come antipasto. Le uova in agrodolce risulteranno prelibate con l'utilizzo di aceto balsamico.

ZABAJONE

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
6 tuorli d'uovo, 180 gr. di zucchero, 250 gr. di marsala.

Preparazione:

Posizionare la farfalla nel boccale, introdurre tuorli e zucchero: 5 min. vel.3. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, il marsala: 7 min. 70°C vel.2.
Travasarlo subito in una ciotola e servirlo caldo o freddo a piacere.
NOTE: Se si desidera uno zabajone meno forte, si può dimezzare la dose di marsala e sostituirla con vino bianco secco.

ZUPPA DI CECI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
2 scatole di ceci, 200 gr. di cotenna di maiale cotta e tagliata a listarelle, 25 gr. di farina bianca, 30 gr. di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 lt di acqua, 2 cucchiai di dado vegetale bimby, 3 foglie di salvia, sale q.b

Preparazione:

Inserire nel boccale carote, sedano, aglio e salvia: 30 sec. vel.7.
Unire l'olio: 3 min. 100°C vel.4.
Aggiungere una scatola di ceci scolati e la farina: 15 sec. vel.8. Unire gli altri ceci scolati, la cotenna di maiale, acqua, sale, pepe e dado: 45 min. 100°C vel.1.
Terminata la cottura versare in una zuppiera, pepare e servire con crostini di pane tostato.

PUGLIA

BOCCONOTTI O PASTATELLE

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per l'impasto:
500 gr. di farina, 180 gr. di olio, 1 cucchiaio colmo di zucchero, 1 cucchiaio di alcool puro, 100 gr. di acqua bollente, 1 pizzico di sale.
Per il ripieno:
200 gr. di marmellate miste, 50 gr. di gherigli di noci tritati grossolanamente, scorza di 1 arancia, 1 pizzico di cannella.

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale farina, olio, zucchero e sale: 30 sec. vel.4.
Aggiungere l'alcool 10 sec. vel.3. Unire a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4 l'acqua bollente: 30 sec. vel.4.,Togliere l'impasto e lasciarlo riposare per 5 min. avvolto in un canovaccio.
Preparare il ripieno: Inserire nel boccale gherigli di noci e scorza d'arancia: 10 sec. vel.3. Unire gli altri ingredienti: 30 sec. vel.4. Stendere l'impasto, che dovrà risultare molto elastico, dando uno spessore di 5 mm. circa e ricavare, aiutandosi con uno stampo (diam. 10 cm.), dei cerchi.
Disporre su ogni cerchio un cucchiaino di ripieno, richiudere facendo pressione con le dita e cospargere di zucchero semolato. Posizionare la pastella in una teglia imburrata e cuocerle in forno preriscaldato a 180°C per 20 min. circa.
E' un dolce tipico quaresimale che, a differenza di altri dolci caratteristici di tale periodo, essendo privo di glasse, mantiene inalterato il gusto dei suoi poveri ma ottimi ingredienti, per diverse settimane, se viene conservato in vasi di vetro.

CALZONCELLI (PICCOLI PANZEROTTI)

Ingredienti:

Dose per 8 persone:
Per l'impasto:
500 gr. di farina, 50 gr. di olio di oliva, 150 gr. di vino bianco, 2 cucchiai di zucchero.
Per il ripieno:
500 gr. di mandorle spellate, 350 gr. di zucchero, 120 gr. di acqua, 1 bustina di vanillina, scorza grattugiata di 1 limone, olio per friggere.

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel.6 e 2 min. vel. spiga, togliere e mettere da parte. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale le mandorle: 30 sec. vel.8 e mettere da parte.
Introdurre acqua e zucchero: 11 min. 100°C vel.3.
Aggiungere le mandorle tritate, la vanillina e la scorza di limone: 1 min. 100°C vel.4 e lasciare raffreddare. Stendere l'impasto e tirare delle sfoglie non troppo sottili. Distribuire il ripieno su metà della sfoglia, formando tanti mucchietti equi-distanti. Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, premendo con le dita attorno al ripieno per saldare la pasta e con una rotellina dentata tagliare i calzoncelli.
Friggerli in abbondante olio di oliva, passarli nello zucchero semolato e servirli ben caldi.
Note: per spellare le mandorle immergerle per qualche min. in acqua bollente.

CALZONE DI SPONSALI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
350 gr. di acqua, 140 gr. di olio, 1 cubetto di livito, 30 gr. di sale, 700 gr. di farina, 600 gr. di cipolle fresche, 200 gr. di olive nere, 3 acciughe dissalate.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire 150 gr. di acqua, 90 gr. di olio, 1 cubetto di lievito, 30 gr. di sale: 1 min. 40° vel.4. Aggiungere 700 gr. di farina: 1 min. vel.6 e 30 sec. vel. Spiga.
Dividere l'impasto in 2, una più grande dell'altra e lasciar lievitare.
Per il ripieno: inserire 600 gr. di cipolle fresche sbucciate (sponsali) tagliate grossolanamente e 200 gr. di acqua: 30 min. 100° vel.1. Aggiungere 50 gr. di olio: 5 min. 100° vel.1. Stendere le 2 parti di pasta, ungere una teglia (diam.36 cm) e adagiarvi la sfoglia più grande.
Distribuirvi le cipolle cotte, 200 gr. di olive nere snocciolate, 3 acciughe dissalate, sale e pepe, ricoprire con la seconda sfoglia, ripiegare i bordi e punzecchiare con una forchetta la superficie. Irrorare con altro olio e cuocere a 220° per 30 min. circa.

CALZONE DOLCE

Tempo di preparazione:TM21 2min

Ingredienti:

Dose per 8 persone. Per l'impasto: 500 gr. di farina, 2 mis. di vino, 1 mis. di olio, sale q.b. Per il ripieno: 300 gr. di zucchero, 500 gr. di ricotta, 100 gr. di canditi, 1/2 mis. di liquore Strega, 3 uova, 100 gr. di burro morbido, scorza di 1 limone, cannella q.b.

Preparazione

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale olio vino e sale 10 sec. vel. 5. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.. 5 la farina 10 sec. vel. 5 e 1 min. vel. Spiga.Togliere l'impasto dal boccale e lasciarlo riposare
Preparare il ripieno: Inserire nel boccale scorza di limone e zucchero 20 sec. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e unire ricotta, uova, canditi, cannella e liquore 10 sec. vel. 3. Stendere l'impasto formando delle strisce molto sottili. Rivestire una teglia lung. 40 cm. sovrapponendo i bordi delle strisce fino a rivestirla completamente. Distribuirvi il
ripieno e ricoprire il tutto con le strisce rimaste, anche sovrapponendole formando così piccole sfoglie. Distribuire sulla superficie il burro a fiocchetti e cuocere in forno caldo preriscaldato a 200° per 30 min.

CALZONE RUSTICO

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
500 gr. di ricotta, 100 gr. di salame, 100 gr. di mozzarella, 100 gr. di provolone, 2 uova, 1 mis. di olio, 2 mis. di vino bianco secco, sale q.b.

Preparazione:

Preparare l’impasto: inserire 1 misurino di olio, 2 misurini di vino bianco secco e sale q.b.: 10 sec. vel.5. Aggiungere dal foro a vel.5 500 gr. di farina: 10 sec. vel.5 e 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare.
Preparare il ripieno: inserire 500 gr. di ricotta, 100gr. di salame, 100 gr. di mozzarella e 100 gr. di provolone: 30 sec. vel.5, spatolando. Unire 2 uova: 10 sec. vel.5, sempre spatolando e tenere da parte. Stendere l'impasto in strisce molto sottili. Rivestire una teglia (lungh.40 cm), sovrapponendo i bordi delle strisce, fino a rivestirlo completamente. Distribuirvi il ripieno e ricoprire con le strisce rimaste, anche sovrapponendole. Spennellare di olio d'oliva e cuocere a 200° per 30 min.

CARNE IN UMIDO

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
600 gr. di manzo tagliato a tocchi, 60 gr. di olio di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 pizzico di origano, qualche foglia di basilico, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 100 gr. di vino rosso, 200 gr. di concentrato di pomodoro diluito in 2 mis. di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale carne e olio: 10 min. 100°C vel.1. Unire aglio e vino: 10 min. 100°C vel.1.
Aggiungere il pomodoro diluito, sale, pepe, origano, basilico e prezzemolo: 40 min. 100°C vel.1.
Questo piatto si può gustare così, o si possono condire troccoli o altra pasta a piacere.
Peperoncino e pecorino renderanno questo piatto ancora più gustoso.

CARTEDDATE

Ingredienti:

Dose per 50 carteddate:
500 gr. di farina, 50 gr. di olio di oliva, 200 gr. di vino bianco, 50 gr. di zucchero, 2 o 3 chiodi di garofano, 1 cucchiaio di cannella, 1 pizzico di noce moscata, 100 gr. di miele, olio per friggere.

Preparazione:

Inserire nel boccale zucchero, olio, vino e aromi: 5 sec. vel.4. Aggiungere la farina: 40 sec. vel.6 e 2 min. vel. spiga. Porre l'impasto sulla spianatoia infarinata e stendere una sfoglia piuttosto sottile. Dividere la sfoglia in striscioline di circa 2 cm. servendosi di una rotellina dentata. Con il pollice pizzicare la pasta ogni 3 cm. circa e arrotolarla in modo da avere delle roselline. Friggerle per pochi secondi da ambedue i lati, scolarle e metterle su carta assorbente. Disporre le carteddate su un vassoio e bagnarle con miele intiepidito.
Note: volendo è possibile aggiungere al miele mandorle tostate e tritate e cioccolato a scaglie sottilissime.

COZZE RIPIENE AL SUGO

Tempo di preparazione:TM21 36 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 500 gr.di cozze nere, 50 gr.di olio di oliva, 2 uova intere, 2 spicchi di aglio, 500 gr.di pomodori pelati, qualche foglia di basilico, 1 ciuffo di prezzemolo, 20 gr.di parmigiano grattugiato, 50 gr.di pangrattato, 300 gr.di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e posizionare il cestello con le cozze ben lavate: 10 min.temp.Varoma vel.4, affinchè le valve si aprano, e metterle da parte. Lavare il boccale e inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.5, 1 spicchio di aglio, basilico e prezzemolo: 5 sec.vel.8. Unire parmigiano, uova, sale e pepe: 6 sec.vel.5 e aggiungere il pangrattato: 2 min.vel.5, spatolando. Con l'impasto preparato, riempire le cozze e sistemarle nel cestello. Introdurre nel boccale l'olio e l'aglio rimasto: 3 min.100°C vel.1. Unire pelati e sale: 3 sec.vel.3. Posizionare il cestello con le cozze ripiene: 20 min.100°C vel.4. Disporre le cozze in un piatto da portata, irrorarle con una parte del sugo rimasto nel boccale e lasciare riposare 5 min. prima di servirle. Con il sugo rimasto potete condire la pasta che preferite.

FANTI IN BRODO O MALTRITI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, 130 gr. di farina di semola di grano duro, 1200 gr. di acqua, 2 cucchiai di dado bimby, 2 cucchiai di olio di oliva, 250 gr. di verdure miste, parmigiano grattugiato.

Preparazione:

Inserire 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 uovo, 100 gr. di farina di semola di grano duro: 30 sec. vel.3 in modo d'avere una pasta compatta, altrimenti aggiungere altra farina.
Aggiungere dal foro con lame vel.5 altri 30 gr. di farina: 10 sec. vel.5, fino ad avere una pasta scomposta in pezzettini color verde prezzemolo. Mettere da parte a riposare.
Inserire 1200 gr. di acqua, 2 cucchiai di dado Bimby, 2 cucchiai di olio d’oliva e il cestello con 250 gr. di verdure miste per brodo vegetale: 30 min.100° vel.4. Togliere il cestello e aggiungere i fanti 7 min. 100° vel.1. Servire calda con molto parmigiano.
Con le verdure si potrà fare un passato. E' una minestra salentina.

FOCACCIA DI PATATE

Tempo di preparazione:TM21 35 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 600 gr. di farina, 500 gr. di acqua 1 patata lessa(100 gr.) 1 cubetto di lievito di birra, 30 gr. di sale, 2 cucchiai di olio di oliva, 1 cuchiaino di zucchero.

Preparazione

Inserire nel boccale acqua, sale, lievito, zucchero e olio 1 min. 40° vel. 4. Aggiungere la patata lessa 15 sec. vel. 4. Unire la farina 30 sec. vel. 5 e 2 min. vel. Spiga, affinché l'impasto risulti morbido. Versare l'impasto ottenuto in una teglia unta di olio (diam.38 cm.) coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per almeno 1ora e 30 min. Irrorare la superficie della focaccia con olio di oliva e un pizzico di sale e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 35 min. circa.
NOTE: se l'impasto non si presentasse sufficientemente molle, aggiungere qualche cucchiaio di acqua. A piacere si
può aggiungere sulla superficie della focaccia pomodorini schiacciati, origano e sale.

MINESTRA DI FAVE

Tempo di preparazione:TM21 53 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 300 gr.di spaghetti sminuzzati, 250 gr.di fave secche sgusciate, 1 lt.e 200 gr.di acqua, 1 pomodoro o 100 gr.di polpa di pomodoro, 1 ciuffetto di finocchietto selvatico, 1 cipolla media, 90 gr.di olio extravergine di oliva, peperoncino rosso, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la cipolla: 10 sec.vel.6. Aggiungere 40 gr.di olio: 3 min.100°C vel.1. Unire fave e acqua: 20 sec.vel.2 e lasciare riposare per 2 ore. Aggiungere polpa di pomodoro, finocchietto, sale, pepe e peperoncino rosso: 40 min.100°C vel.1, infine la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100°C vel.1.Versare in una zuppiera, condire con il restante olio, lasciare riposare 10 min.e servire.

MINESTRA LECCESE

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
1 ciuffo di prezzemolo, 2 porri, 80 gr. di olio d'oliva, 500 gr. di fave verdi sgusciate, 400 gr. di acqua, sale q.b., 5 cuori di carciofi, uova in camicia (facoltative).

Preparazione:

Inserire 1 ciuffo di prezzemolo, 2 porri di media grandezza: 10 sec. vel.3. Unire 80 gr. di olio d'oliva: 3 min. 100° vel.1. Posizionare la farfalla e inserire 500 gr. di fave verdi sgusciate, 400 gr. di acqua e sale q.b.: 30 min. 100° vel.1. Dopo 10 min. aggiungere 5 cuori di carciofi e ultimare la cottura.
Servire in 4 ciotole adagiando in ognuna 1 uovo in camicia.
NOTE: le fave possono essere anche surgelate, basta sbollentarle 5 min. Si possono sostituire i carciofi con pisellini o zucchini a tocchetti. Per dare alla minestra un sapore particolare, si può sostituire il prezzemolo con la menta.

MUSTAZZUOLI

Tempo di preparazione:TM21 5 min.+forno 20 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) 500 gr.di miele di fichi, 150 gr.di zucchero, 1 cucchiaino di bicarbonato,
800 gr.di farina.

Preparazione:

Inserire il miele nel boccale e ammorbidirlo: 3 min.40°C vel.1. Inserire tutti gli altri ingredienti: 2 min.vel.6 spatolando. Con l'impasto ottenuto formare un rotolo e schiacciarlo con le mani. Tagliarlo in diagonale in modo da ricavarne dei rombi di diverse dimensioni, e disporli in una teglia da forno precedentemente unta. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 min.circa.

ORECCHIETTE CON I BRACIOLETTI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
500 gr. di fettine di manzo, 50 gr. di scaglie di pecorino, fettine di aglio, prezzemolo tritato, sale e pepe, 90 gr. di olio extravergine, 1 cipolla media, 100 gr. di agnello, 100 gr. di maiale, 800 gr. di passata di pomodoro, foglie di basilico.

Preparazione:

Farcire 500 gr. di fettine di manzo (o cavallo) piccole e molto tenere con scaglie di pecorino (50 gr. in tot.), fettine di aglio, prezzemolo tritato, sale e pepe. Legare con uno spago dopo averle arrotolate in modo che la farcia non esca. Inserire 90 gr. di olio extravergine, con lame in movimento a vel.5 far cadere 1 cipolla media: 10 sec. vel.5. Posizionare la farfalla e unire gli involtini, 100 gr. di agnello e 100 gr. di maiale: 5 min. 100° vel1.
Aggiungere 800 gr. di passata di pomodori: 40 min. 100° vel.1 unendo sale pepe e qualche foglia di basilico.
Condire con questo sugo 500 gr. di orecchiette aggiungendo una spolve-rata di cacioricotta o pecorino o parmigiano.

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
450 gr. di orecchiette fresche, 500 gr. di foglie di cime di rapa pulite e lavate, 20 gr. di sale, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 1 lt e 1/2 di acqua.

Preparazione:

Preparare le orecchiette. Inserire nel boccale l'acqua: 25 min. 100°C vel.1. Dopo 10 min. unire le cime di rapa e il sale. Terminato il tempo, unire le orecchiette: 5 min. 100°C vel.1. Scolare e versare in una zuppiera e condire con olio extravergine di oliva.
NOTE: se si utilizzano orecchiette confezionate, cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Volendo si possono condire anche con olio e acciughe soffritte per 3 min. 100°C vel.3.

ORECCHIETTE ALLA RUCOLA

Tempo di preparazione: TM 21 13 min.

Ingredienti:

500 gr. di orecchiette 1 mazzetto di rucola 2 spicchi di aglio 1/2 mis. di olio extra vergine di oliva 300 gr. di polpa di pomodori rossi freschi 100 gr. di ricotta stagionata grattugiata peperoncino a piacere sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino: 3 min. 100°C vel. 1. Eliminare l'aglio e aggiungere i pomodori a pezzi: 10 min. 100°C vel. 2. Negli ultimi 4 minuti aggiungere qualche foglia di rucola fresca. Nel frattempo far bollire in una pentola acqua salata con qualche foglia di rucola per colorarla e cuocere la pasta. Nel piatto da portata spezzettare la restante rucola, versare la pasta, il sugo, la ricotta stagionata, mantecare e servire. NOTE In mancanza di pomodori freschi si possono usare i pelati.

ORECCHIETTE CON POMODORINI E RUCOLA

Ingredienti

Inserire 60g di olio d'oliva e 1 spicchio di aglio: 3' 100° vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere 500g di passata di pomodoro + 200g di rucola + 400g di patate a tocchetti + sale: 20' 100° vel.1. Condire con il sugo 500g di orecchiette lessate.

PAN COTTO FOGGIANO

Tempo di preparazione: TM 21 27 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 100 gr. di olio di oliva, 2 foglie di alloro, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di foglie di sedano tenere, 100 gr. di bietole, 1 manciata di rucola, 200 gr. di patate a pezzi, 1 pomodoro, 10 gr. di sale, 1 lt di acqua, 200 gr. di pane a pezzi, peperoncino a piacere.

Preparazione

Inserire nel boccale olio, peperoncino, alloro e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le foglie di sedano, bietole, rucola, patate, pomodoro e sale 2 min. 100° vel. 1. Unire l'acqua 20 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere il pane 2 min. 100° vel. 1. Versare in una zuppiera e servire. NOTE: se usate pane foggiano, dev'essere di tre giorni prima.

PASTA REALE O MARZAPANE

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
250 gr. di mandorle, 250 gr. di zucchero, 50 gr. di acqua, liquore per colorare.

Preparazione:

Inserire nel boccale le mandorle pelate: 20 sec. Vel. Turbo e mettere da parte.
Inserire lo zucchero: 1 min. vel. Turbo. Unire l'acqua: 10 min. 90° vel.1, poi aggiungere le mandorle: 5 min. 90° vel.3. Togliere l'impasto ancora caldo, farlo raffreddare completamente su una spianatoia e reintrodurlo nel boccale: 30 sec. Vel. Turbo e aggiungere 1 cucchiaio di liquore tipo anice o maraschino: 10 sec. Vel.6. Questo impasto si può colorare con l'aggiunta di colorante per alimenti o di liquore (Strega per il giallo, alchermes per il rosso).

PANZEROTTI

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 10 min.
(per 20 panzerotti) Per l'impasto: 500 gr.di farina, 150 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 1 cubetto di lievito di birra (25 gr.), 20 gr.di burro morbido, 1 cucchiaio scarso di sale fino Per il ripieno: 50 gr.di olio di oliva, 1 cipolla media (120 gr.circa), 200 gr.di pomodorini pugliesi (o pelati), 1 cucchiaio di ricotta forte, sale e pepe q.b., olio per friggere.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, lievito, burro e sale: 5 sec.vel.6. Aggiungere la farina: 30 sec.vel.5 e 2 min. vel. Spiga. Formare delle pallottole di circa 70 gr.cad. e lasciarle lievitare per 1 ora circa in luogo tiepido. Preparare il ripieno: inserire nel boccale la cipolla: 5 sec.vel.3. Aggiungere olio, sale e pepe: 3 min.100°C vel.1. Unire i pomodorini spellati: 4 min.100°C vel.1 e la ricotta: 10 sec.vel.2. Stendere le pallottole, farcirle con un cucchiaio di sugo, ripiegarle a mezzaluna, inumidire i bordi e chiudere premendo bene. Friggere i panzerotti in olio bollente e servirli ben caldi. (La ricotta forte si può sostituire con mozzarella. Il ripieno può essere preparato anche con ricotta, uova e prezzemolo).

PEPERONI ARROTOLATI ALLA BARESE

Tempo di preparazione:TM21 50 sec.+forno 15 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 500 gr.di peperoni gialli, 60 gr.di mollica di pane raffermo, 4 filetti di acciughe, 20 gr.di capperi, 15 gr.di pinoli, 10 gr.di uva sultanina, 50 gr.di olio di oliva, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale mollica, acciughe, capperi, uva, pinoli, 20 gr.di olio, sale, pepe e prezzemolo: 30 sec.vel.5 e 20 sec.vel.8, affinchè il tutto risulti morbido e consistente. Bruciacchiare i peperoni sulla fiamma, spellarli e tagliarli a rettangoli. Distribuire su ogni rettangolo un po' del ripieno e arrotolarlo, formando degli involtini. Disporli in una pirofila unta d'olio, irrorarli con altro olio e cuocerli in forno preriscaldato a 200°C per 15 min. Sfornare e servire subito.

PETTOLE.

Ingredienti: Tempo di Preparazione: 3 min
3 mis. di acqua,2 mis.di latte,1 cubetto di lievito,1 cucchiaino di sale,1 cucchiaio scarso di zucchero,600 gr.di farina e olio per friggere.

Preparazione:

inserire nel boccale: acqua,latte, lievito sale e zucchero,1 min.50°c vel.5.aggiungere la farina,30 sec.vel.6,e 1 min.vel. spiga. lasciare lievitare per un'ora,in luogo tiepido.buttare l'impasto a cucchiaiate nell'olio bollente e raccoglierle dorate. cospargerle di sale o zucchero. volendo si puo' aggiungere una patata nell'impasto. a piacere le acciughe.

PUDDICA (FOCACCIA DI BRINDISI)

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
300 gr. di acqua, 1 cucchiaio di olio, 2 cucchiai di sale, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cubetto di lievito, 500 gr. di farina, 5-6 spicchi di aglio, 500 gr. di pomodorini a ramo, 180 gr. di olio, origano e sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale 300 gr. di acqua, 1 cucchiaio di olio, 2 cucchiai di sale e 1 cucchiaio di zucchero: 1 min. 50° vel.1. Unire 1 cubetto di lievito: 3 sec. vel.5. Aggiungere velocemente 500 gr. di farina: 1 min. vel.6 e 2 min. vel.Spiga.
Stendere l'impasto in una teglia unta (diam. 30 cm). Ricoprire con fettine di aglio (5 o 6 spicchi), pomodorini tagliati a metà (500 gr. di quelli a ramo), 180 gr. di olio, origano e sale.
Coprire con un canovaccio e lasciar lievitare per un'ora circa.
Cuocere in forno caldo a 230° per 40 min. ca.; sfornare quando ha un colore dorato E' ottima servita calda, tiepida o fredda, in ogni caso è sempre molto croccante. A piacere sostituire l'aglio con cipolla o scalogno.

RAGÙ A LA VECCÌERE.

Tempo di preparazione:TM21 70 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 700 gr.di carne mista tagliata a dadini, 1/2 cipolla, 50 gr.di olio, 50 gr.di vino bianco, 1 lt.di passata di pomodoro, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio e cipolla: 2 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e aggiungere la carne: 7 min.100°C vel.1. A metà cottura unire il vino e a fine cottura aggiungere la passata, sale e pepe: 1 ora 100°C vel.1, tenendo il misurino inclinato. Questo antico ragù è l'unico stracotto della cucina pugliese ed è ideale per condire qualsiasi tipo di pasta: ziti, orecchiette, cavatieddi o altra pasta corta.

RECCHIETELLE (ORECCHIETTE)

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
300 gr. di farina, 200 gr. di farina di semola, 150 gr. di acqua.

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel.6 e 1 min. vel.spiga. Dividere la pasta a pezzetti e formare, con il palmo della mano, dei cilindretti di 2 cm. circa di diametro. Lasciarli riposare coperti con un canovaccio per 30 min. Tagliare dai cilindretti dei pezzetti di pasta e, con l'indice della mano, strisciarli sulla spianatoia infarinata e rovesciarli sul dito pollice per ottenere dei dischetti concavi. Far asciugare le orecchiette ben distanziate sulla spianatoia e cosparse di farina.

SASANELLO

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 40 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) 500 gr.di farina, 500 gr.di vincotto, 50 gr.di olio di oliva, 1 cucchiaio di caffè in polvere 50 gr.di cioccolato fondente, 100 gr.di zucchero, 1 bustina di lievito, 150 gr.di mandorle tostate, 2 chiodi di garofano, 1 pizzico di cannella.

Preparazione:

Inserire nel boccale le mandorle: 10 sec.vel.4 e mettere da parte. Introdurre il cioccolato: 5 sec.vel.3. Aggiungere tutti gli altri ingredienti compreso metà delle mandorle: 30 sec.vel.5 e 1 min.e 1/2 vel.Spiga, in modo da ottenere un impasto molle e omogeneo. Versare il composto in una teglia (diam.36 cm.), spolverizzare la superficie con le restanti mandorle e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 min.circa.

SCARCEDDA

Tempo di preparazione:TM21 3 min.

Ingredienti:

Dose per 5 persone: 500 gr. di farina, 100 gr. di latte, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di olio, 2 uova intere e 2 tuorli, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Inserire nel boccale il latte 1 min. 50° vel. 1. Unire zucchero, olio, sale e 2 tuorli 3 sec. vel. 5. Aggiungere la farina 3 sec. vel. 6 spatolando e 90 sec. vel. Spiga. Staccare un pezzo di pasta e suddividere la rimanente in tre parti. Fare

dei cilindri e intrecciarli fra loro. Disporre le trecce sulla placca del forno ricoperta da carta forno, dando la forma di una ghirlanda. Affondare nelle trecce 1 o 2 uova sode e, con la pasta tenuta da parte, fare delle striscioline da incrociare sopra l'uovo. Spennellare con i 2 tuorli e un cucchiaino di zucchero. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 20 min. circa. Questo dolce si regala ai bambini il giorno di Pasqua ed è possibile farlo in forme diverse come pulcini, colombe, cestini, e decorarli con codette colorate e anicini.

SCHIATTATA (PEPERONATA PUGLIESE)

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
100 gr. di cipolla, 80 gr. di olio d'oliva, 600 gr. di peperoni (rossi, gialli, verdi), 10 pomodorini invernali, prezzemolo e sale.

Preparazione:

Nel boccale 100 gr. di cipolla: 5 sec. vel 3 e unire 80 gr. di olio d'oliva: 3 min. 100° vel 1.
Posizionare la farfalla e aggiungere 600 gr. di peperoni rossi, gialli e verdi a listarelle: 5 min. 100° vel 1.
Unire 10 pomodorini invernali tagliati in 4, prezzemolo e sale: 20 min. 100° vel.1.
La schiattata è ottima servita sia come primo che come contorno.

STRACCIATELLA DI PISELLI

Tempo di preparazione:TM21 28 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 40 gr. di olio, 50 gr. di pancetta o prosciutto, 1 cipollina, 450 gr. di piselli, 3 uova, 3 cucchiai di parmigiano, 2 cucchiai di pangrattato, 200 gr. di acqua, prezzemolo tritato e sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, pancetta e cipolla: 3 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla e aggiungere piselli, acqua e sale: 20 min. 100° vel. 1. A fine cottura aggiungere uova, parmigiano, pangrattato e prezzemolo: 5 min. 100° vel. 4. E' un ottimo primo piatto, ma si può servire anche come contorno.

SUGO ALLA S. GIUVANNELLO

Tempo di preparazione:TM21 23 min.

Ingredienti:

Dose per 5 persone: 500 gr. di pomodorini pugliesi, 50 gr. di olio, 1 spicchio d'aglio, 3 acciughe, 1 peperoncino.

Preparazione:

Inserire nel boccale aglio, olio, acciughe e peperoncino 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i pomodorini: 20 min. temp. Varoma vel. 2. Questo tipico sugo è particolarmente indicato per condire bucatini o altri tipi di pasta pugliese

SUGO CON I CALDARELLI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
60 gr. di olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 500 gr. di funghi caldarelli, 2 cucchiai di panna, prezzemolo tritato.

Preparazione:

Inserire 60 gr. di olio d'oliva e 1 spicchio d'aglio: 3 min. 100° vel.1. Posizionare la farfalla e unire 500 gr. di funghi caldarelli: 2 min. 100°vel.1. Aggiungere 500 gr. di pelati sgocciolati, 1 peperoncino e sale: 20 min. 100° vel.1. A cottura ultimata unire 2 cucchiai di panna e prezzemolo tritato. Condire con questo sugo la pasta preferita.

TARALLI BOLLITI CON SCILEPPE

Tempo di preparazione:TM21 13 min.+ forno 40 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) Per l'impasto: 500 gr.di farina, 4 uova, 1 mis.di olio di oliva, 1/2 mis.di brandy, 2 cucchiai di zucchero, 1 pizzico di sale. Per la glassa: 250 gr.di zucchero, 1/2 mis.di acqua.

Preparazione:

Preparare l'impasto: introdurre nel boccale uova, olio, brandy, zucchero e sale: 1 min.vel.4. Aggiungere, dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.5, la farina: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. La pasta deve risultare liscia e morbida. Prendere dei pezzetti di pasta e formare dei taralli (diam.5 cm.). Se la pasta, durante questo procedimento, dovesse perdere elasticità, lavorarla nuovamente per 10 sec.a vel.6. Portare ad ebollizione 2 lt.di acqua e versare i taralli un po' per volta. Appena arrivano a galla, scolarli, farli asciugare e disporli sulla placca del forno, coperta di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 min.circa. Preparare la glassa: inserire gli ingredienti nel boccale: 7 min.100°C vel.2, e fare raffreddare. Una volta che la glassa si è raffreddata, lavorarla: 3 min.a vel.4, fino a che diventa bianca. Ricoprire i taralli e servirli quando la glassa si sarà asciugata.

TARALLI PUGLIESI

Inserire nel boccale 300 g di vino bianco e un cucchiaino scarso di sale : 2 '40°vel.1.
Aggiungere 125 g di olio d'oliva e 750 g di farina :40" vel5 e 1' Spiga.
Dividere l'impasto in 3 parti = e inserire nel boccale uno alla volta: 1' spiga.
Preparare i taralli di forma circolare , lessarli in abbondante acqua salata e con un po' d'olio, scolarli quando vengono a galla e appoggiarli su un panno asciutto.
Il giorno dopo cuocerli in forno caldo a 220° per 30' circa.
A piacere si possono aggiungere semi di finocchio o peperoncino.

TRIPOLINE CON SUGO DI BACCALÀ

Tempo di preparazione:TM21 26 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 500 gr.di tripoline, 700 gr.di filetto di baccalà, 500 gr.di pelati, 10 pomodorini invernali, 1 gambo di sedano, 50 gr.di olio, 2 cipolle lunghe, olive nere e peperoncino a piacere, sale q.b.

Preparazione:

inserire nel boccale pelati, pomodori, sedano e cipolle: 20 sec.vel.5. Aggiungere l'olio: 10 min.100°C vel.1. Unire 200 gr.di baccalà a pezzi e il sale. Disporre nel cestello il restante baccalà e le olive e posizionarlo nel boccale: 15 min.100°C vel.2. A fine cottura sistemare il baccalà in un piatto da portata e irrorarlo con il sugo rimasto nel boccale. Lessare le tripoline in abbondante
acqua salata, scolarle, condirle con il sugo e il baccalà e, a piacere, insaporirle con peperoncino. E' un piatto tipico invernale di origine contadina.

UOVA CON PEPERONI

Tempo di preparazione:TM21 17 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 2 peperoni (400 gr. circa), 300 gr. di pomodori pugliesi (o pelati), 4 uova, 50 gr. di olio di oliva, 2 cucchiai di pecorino (o parmigiano) grattugiati, sale q.b.

Preparazione:

Privare i peperoni da semi e filamenti e inserirli nel boccale: 5 sec. vel. 3. Aggiungere l'olio: 10 min. 100° vel. 1. Unire pomodori e sale e addensare il sugo a temp. Varoma per 5 min. circa. Aggiungere uova e formaggio: 2 min. 100° vel. 2. Versare in un piatto da portata e servire. Note: se si desiderano i peperoni senza pelle, si possono bruciacchiare sulla fiamma prima di cuocerli. Se si vuole trasformare questo piatto in frittata, basta sbattere le uova col formaggio separatamente, aggiungere il contenuto del boccale, rimescolare velocemente e versare il tutto in una padella unta. Cuocere qualche minuto per parte e servire.

ZEPPOLE DI S. GIUSEPPE

Tempo di preparazione:TM 21 6 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 700 gr. di farina, 1 cubetto di lievito di birra, 2 uova, 100 gr. di zucchero, 300 gr. di latte, 70 gr. di burro, scorza di un limone, zucchero a velo q.b., olio per friggere.

PREPARAZIONE

Inserire nel boccale acqua e lievito 1 min. 40° vel. 4. Aggiungere la farina 1 min. vel. 4-5 e lasciare liavitare nel boccale per 20 min. circa. Unire uova zucchero, scorza di limone e burro 40 sec. vel. 6 spatolando e 3 min. vel. Spiga affinché risulti un impasto asciutto. Infarinare il piano di lavoro e con l'impasto ottenuto formare delle ciambelline di circa 10 cm di diametro; Lasciarle lievitare in luogo tiepido per 1 ora circa. Friggere le zeppole in abbondante olio di oliva bollente, scolarle su carta assorbente e servirle spolverizzate di zucchero a velo. Volendo si possono farcire con la crema Bimby.

ZUPPA DEL GOLFO

Ingredienti:

Dose per 6 persone:

1 kg e 1/2 di pesce (1 seppia, 1 calamaro, 1 pescatrice, 1 anguilla, 1 scorfano, 1 capone), 1/2 kg di cozze nere tarantine, 1 carota, 1 kg di pelati, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 3 acciughe, 1 mis. di olio di oliva, 1 mis. di vino bianco, sale e peperoncino q.b.

Preparazione:

Pulire il pesce e distribuirlo nel varoma tenendo da parte 1 seppia e 1 calamaro Sistemare le cozze nel vassoio del varoma, coprire e tenere da parte. Inserire nel boccale carota, sedano e cipolla: 10 sec. vel.6. Aggiungere l'olio: 3 min. 100°C vel.1. Unire il pesce rimasto, acciughe, vino bianco e sale: 5 min. 100°C vel.1.

Aggiungere pelati e peperoncino: 30 min. temp. varoma vel.1. Dopo 10 min. posizionare sul coperchio il varoma. Terminata la cottura disporre le cozze e il pesce in un piatto da portata e irrorarlo con il sugo rimasto nel boccale. Servire la zuppa accompagnata da crostini di pane.

SARDEGNA

AGNELLO IN SALSA BIANCA

Tempo di preparazione:TM21 42min

Ingredienti:

Dose per 4 persone. 500 gr. di agnello tagliato a bocconcini, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 2 uova, succo di 1/2 limone, 300 gr. di acqua calda, sale q.b..

Preparazione

Inserire nel boccale l'olio: 1 min. 100° vel. 1. Aggiungere carne e sale: 40 min. 100 ° vel. 1. Dopo circa 7 min. di cottura aggiungere 100 gr. di acqua calda, intervallando durante la cottura anche gli altri 200 gr., affinchè risulti abbastanza brodoso. Versare, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1, le uova sbattute con il succo di limone: 30 sec. vel. 1. Disporre subito in un piatto da portata e servire.

AMARETTI DI ORISTANO

Tempo di preparazione:TM21 4 min.+forno 15 min.

Ingredienti:

(per 25 amaretti) 250 gr.di mandorle dolci, 50 gr.di mandorle amare, 300 gr.di zucchero, 3 albumi.

Preparazione:

Inserire nel boccale le mandorle: 30 sec.vel.Turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla nel boccale perfettamente pulito e inserire gli albumi: 2 min.40°C vel.2. Unire mandorle e zucchero: 40 sec.vel.2. Introdurre il composto ottenuto in una sacca da pasticcere con bocchetta liscia. Ungere e infarinare leggermente una placca da forno e premendo la tasca, fare dei mucchietti grandi come noci (forse va bene anche la carta da forno). Schiacciarli leggermente e cuocere gli amaretti ottenuti in forno preriscaldato a 160°C per 15 min.circa.

AMARETTI SARDI

400 g di mandorle dolci; 60 g di mandorle amare; 500 g di zucchero; 3 albumi; 2 cucchiai di farina. Montate a neve gli albumi come da ricettario base. Pelate e pestate tutte le mandorle: 20 secondi – velocità TURBO. Incorporate lo zucchero e due cucchiai di farina: 20 secondi – velocità 1 \ 2. Mescolate all’impasto le chiare montate a neve: 20 secondi – velocità 1 Con l’impasto ottenuto formare delle palline leggermente schiacciate. Cuocete al forno per circa mezz’ora finché i dolci acquistano un bel colore dorato

ANICINI

Tempo di preparazione:TM21 2 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

Dose per 2 filoni: 500 gr. di farina, 200 gr. di strutto o margarina morbidi, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 1 bustina di lievito, 30 gr. di semi di anice, scorza di 1 limone, latte q.b.
Preparare l'impasto: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 40 sec. da vel. 6 a vel. Turbo.

Preparazione:

Aggiungere farina, uova, strutto, lievito e semi di anice: 40 sec. vel. 6. Con l'impasto fare dei filoni un po’ schiacciati, larghi circa 6-7 cm. Sistemarli in una teglia infarinata, distanziati, spennellati con un po’ di latte e spolverizzati con zucchero. Cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa, affinchè la superficie risulti ben dorata. Sfornarli, lasciarli intiepidire e tagliarli a fette di 1 cm. e 1/2 circa. Disporli nuovamente sulla teglia, infornarli e lasciarli dorare ai lati per 10 min. circa.

BIANCHITTUS

Ingredienti:

Dose per 20 bianchini:
3 albumi, 300 gr. di zucchero, 150 gr. di mandorle tostate, scorza di 1 limone grattugiata, 1 pizzico di sale, granella di zucchero colorata a piacere.

Preparazione:

Inserire le mandorle nel boccale: 20 sec. vel.8 e mettere da parte. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire albumi, zucchero e sale: 1 min. e 1/2 40°C vel.2-3. Togliere la temperatura e continuare per 10 min. vel.1-2, in modo da ottenere un composto ben montato perché è da questo che dipenderà la riuscita del dolce. Incorporare ora delicatamente, aiutandosi con la spatola, la scorza di limone e le mandorle. Disporre, su una placca da forno rivestita da carta forno, cupole di composto delle dimensioni di un piccolo mandarino e guarnirla con granella di zucchero colorata.
Infornare in forno preriscaldato a 200°C e diminuire immediatamente la temperatura a 50°C e cuocere per 1 ora. Sfornare quando i bianchittus saranno diventati secchi.
VARIANTE: volendo, si possono sostituire le mandorle con pinoli o farina di cocco disidratata. Il composto si può mettere anche in pirottini di carta.

BURRIDA

Tempo di preparazione:TM21 23 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone. 1 kg. di gattucci o palombi completi di fegatini, 300 gr. di noci, 100 gr. di pinoli, 3 spicchi di aglio, 1 cucchiaio raso di sale, 50 gr. di olio di oliva, 1 lt. di acqua, 1 cucchiaio di pangrattato, 150 gr. di aceto.

Preparazione:

Inserire nel boccale noci e pinoli: 2 sec. vel. Turbo, e mettere da parte. Disporre nel cestello il pesce a tocchi e i fegatini. Inserire nel boccale acqua e sale e posizionare il cestello: 13 min. 100° vel. 3. Disporre il pesce in un piatto da portata tenendo da parte i fegatini. Sciacquare il boccale e inserire aglio e olio: 3 min. 100° vel. 5. Aggiungere noci, pinoli e 1 pizzico di sale: 1min.e 1/2 80° vel. 2. Unire fegatini e aceto: 5 min. 100° vel. 1 e infine il pangrattato: 5 sec. vel. 2. Irrorare il pesce con questa salsa e servirlo freddo il giorno dopo.

CASADINAS O PARDULAS

Ingredienti:

Per la pasta: 250 g di farina (meglio “granito”); 25 g di strutto; 2 albumi; un bicchierino di acquavite; latte tiepido; un pizzico di sale. Per il ripieno: 500 g di formaggio fresco leggermente acidulo o di ricotta; 150 g di zucchero; 2 tuorli; la scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone; una bustina di zafferano. Per guarnire: zucchero a velo.

Preparazione:

Impastare la farina con albumi, strutto, acquavite e sale: 1 minuto – velocità 6. Aggiungere, poco per volta, con lame in movimento a velocità 6 il latte tiepido, in modo da ottenere una pasta liscia ed elastica. Lavorare per 1 minuto a velocità 6 + 1 minuto a velocità Spiga. Lasciarla riposare ben coperta. Nel frattempo preparare il ripieno. Grattugiare il formaggio: 20 secondi – velocità 6. Unire zucchero, tuorli, zafferano, buccia d’arancia e limone: 30 secondi – vel 5. Lasciar riposare l’impasto e nel frattempo riprendere la pasta e tirare la sfoglia sottile, ricavandone dei dischetti del diametro di circa 10 centimetri. Su ognuno dei dischetti posare un po’ di ripieno, rialzando i lembi della sfoglia, stringendo la pasta fra le dita per formare tante scodelline dall’orlo ondulato. Disporre i dischetti ripieni su una teglia infarinata. Infornare a 180° per 20 minuti sino alla doratura superiore della formagella. Queste sono le tipiche formagelle che qui in Sardegna si preparano per Pasqua. Si possono preparare ed eventualmente congelare senza cuocere per poi gustarle fragranti quando si vuole! Per rendere il formaggio acidulo potete acquistarlo fresco e poi lasciarlo 1 o 2 giorni fuori dal frigo.

CIAMBELLE

Ingredienti:

Dose per 25 ciambelle grandi:
Per l'impasto:
500 gr. di farina, 200 gr. di strutto o margarina, 200 gr. di zucchero, 3 uova, 1 bustina di lievito, scorza di 1 limone.
Per il ripieno:
marmellata a piacere.
Per guarnire:
zucchero a velo a piacere.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 40 sec. da vel. 6 a vel. turbo. Aggiungere farina, uovo, strutto e lievito: 40 sec. vel.6.
Stendere la pasta ottenuta in una sfoglia di 1/2 cm. circa di spessore. Con due formine tonde (una leggermente più piccola dell'altra), ricavare dei dischi. Al centro dei più grandi mettere mezzo cucchiaino di marmellata, chiudere con i dischi più piccoli e fare al centro un piccolo foro. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.
Sistemare le ciambelline in una teglia e cuocerle in forno preriscaldato a 160°C per 20 min. Sfornare, lasciare raffreddare e servirle spolverizzate di zucchero a velo.

COZZE AL LIMONE

Tempo di preparazione:TM21 28 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 1 kg.e 1/2 di cozze, 180 gr.di olio di oliva, 1 limone pelato a vivo, 1 lt.di acqua, sale e pepe nero q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale limone pelato, sale, pepe e olio: 30 sec.vel.6 e portare lentamente a vel.Turbo per 30 sec. Togliere la salsina e metterla da parte. Inserire nel boccale l'acqua: 12 min.100°C vel.1. Disporre le cozze nel Varoma e posizionarlo sul coperchio: 15 min.temp.Varoma vel.1. Terminata la cottura, eliminare metà dei gusci, disporre le cozze ancora calde con la salsina.

CULINGIONIS (RAVIOLI DI RICOTTA)

Tempo di preparazione:TM21 6 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone. Per l'impasto: 400 gr. di semola fine, 2 uova intere, 50 gr. di acqua, sale q.b. Per il ripieno: 500 gr. di ricotta, 250 gr. di bietole, 1 uovo e 1 tuorlo, 1 bustina di zafferano, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, 1 cucchiaio di farina, sale q.b.

Preparazione

Preparare l'impasto: Inserire nel boccale semola, uova, acqua e sale: 2 min. vel. 5, spatolando e 3 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto, avvolgerlo in un canovaccio e riporlo in frigorifero per 30 min. circa. Preparare il ripieno: Lessare le bietole, scolarle, strizzarle bene e inserirle nel boccale: 2 sec. vel. Turbo. Aggiungere ricotta, uova, zafferano, pecorino, farina e sale: 25 sec. vel. 3. Stendere l'impasto in sfoglie sottili e adagiarvi palline di ripieno a una distanza di 1/2 cm. circa una dall'altra. Sovrapporre la sfoglia libera, premere negli spazi vuoti formando tanti quadratini e
ritagliarli con una rondella. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocere i ravioli in abbondate acqua salata (preferibilmente in due volte) per 15 min. circa. Scolarli, condirli con un buon ragù, una manciata di pecorino e infine felicemente servirli.

FATTI FRITTI

Tempo di preparazione:TM21 5 min.

Ingredienti:

(per 20 fatti fritti) 500 gr.di farina, 2 uova, 50 gr.di zucchero, 50 gr.di lievito di birra, 50 gr.di strutto o burro, 230 gr.di latte, 1 pizzico di sale, 1 bustina di vanillina, succo e scorza di 1 arancia, scorza di 1/2 limone, 10 gr.di liquore acquavite o villacidro o maraschino, 2 cucchiai di acqua fior d'arancio, olio per friggere.

Preparazione:

Inserire nel boccale le scorze degli agrumi, lo zucchero e 100 gr.di farina: 30 sec.vel.Turbo. Togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, strutto e lievito: 1 min.e 1/2 40°C vel.1. Unire gli ingredienti messi da parte, 50 gr.di farina, uova, succo di arancia, vanillina, liquore, sale e acqua fior d'arancio: 20 sec.vel.4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la farina rimasta: 1 min.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Versare l'impasto in una terrina e lasciarlo lievitare per 1 ora circa. Formare delle palline, passarle nella farina, fare un forellino al centro e lasciare ancora lievitare in luogo tiepido. Friggere i fatti fritti in olio moderatamente caldo.

Servirli freddi spolverizzati di zucchero. E' un dolce tipico del carnevale sardo

FAVATA

Ingredienti:

Dose per 4 persone:

250 gr. di fave secche ammollate in acqua per 24 ore, 100 gr. di salsiccia fresca, 100 gr. di pancetta di maiale, 100 gr. di salsiccia stagionata, 30 gr. di guanciale, 1 lt e 1/2 di acqua, 100 gr. di cavolo verza, 10 finocchietti selvatici freschi, 50 gr. di cipolla, 1 spicchio d'aglio, sale e peperoncino q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale fave, salumi e acqua: 30 min. 100°C vel.1. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 min. 100°C vel.1. Prima di servire regolare di sale e versare la minestra in fondine nelle quali avrete disposto carta musica o pane casereccio.

FAVE IN VERDE

Ingredienti:

Dose per 6 persone:

500 gr. di favette fresche, 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 8 foglie di menta, peperoncino a piacere, 50 gr. di olio, 1 lt di acqua, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale menta, prezzemolo, peperoncino, olio e aglio: 1 min. vel.4 e mettere da parte. Senza lavare il boccale posizionare la farfalla e inserire acqua e sale: 40 min. 100°C vel.1. Dopo 10 min., inserire dal foro del coperchio le favette e terminare la cottura. Scolarle e servirle ancora calde con la salsa. E' un ottimo contorno alle carni arrosto.

NOTE: Il tempo di cottura delle fave può variare a seconda che vengano utilizzate favette fresche o congelate. Volendo ottenere un condimento più ricco, si può aggiungere alla salsa 50 gr. di salsiccia sarda e soffritta per 4 min. a 100°C vel.1.

FRITTELLE LUNGHE

Tempo di preparazione:TM21 5 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 500 gr. di farina, scorza grattugiata e succo di 1/2 arancia, scorza grattugiata di 1/2 limone, 1 cubetto di lievito di birra, 100 gr. di liquore anice, 50 gr. di uva sultanina, 1/2 lt di latte intero, olio per friggere, zucchero a velo q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale il latte, 3 min. 60° vel. 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2, farina, scorze di agrumi, succo di arancia, lievito e liquore 1 min. vel. 2 e infine unire l'uvetta 10 sec. vel. 2. Versare il composto in una ciotola, coprirlo e lasciarlo lievitare per almeno 1 ora in luogo tiepido. In una padella scaldare l'olio che deve risultare molto caldo. Con l'aiuto di un imbuto con imboccatura larga e tenendo bloccata l'uscita, inseriore un mestolo di composto.Partendo dal centro della padella, lasciar cadere il composto ruotando verso l'esterno.

Appena la frittella si gonfia è pronta. Scolarla su carta assorbente e ripetere l'operazione precedente fino ad esaurimento degli ingredienti. Servire le frittelle spolverizzate di zucchero.

MALLOREDDUS

Tempo di preparazione:TM21 7 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) 500 gr.di semola fina, 1 bustina di zafferano, 250 gr.di acqua tiepida, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale 300 gr.di semola, 1/2 cucchiaino di sale e 150 gr.di acqua: 1 min.vel.5 e 3 min.vel.Spiga. Togliere l'impasto, avvolgerlo in un canovaccio e lasciarlo riposare. Inserire nel boccale la restante semola, il restante sale, zafferano e l'acqua rimasta: 1 min.vel.5 e 2 min.vel.Spiga. Con gli impasti ottenuti fare tanti bastoncini più sottili di una matita, tagliarli a tocchetti piccoli come un fagiolo e schiacciarli con il pollice su un "ciuliri" o un setaccio in modo che si arrotolino assumendo la tipica forma rigata all'esterno. Disporli su un canovaccio e lasciarli asciugare un poco.

NOTE: gli impasti devono risultare omogenei e piuttosto sodi. I malloreddus si possono conservare per lungo tempo, se vengono lasciati seccare all'aria.

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

Tempo di preparazione:TM21 10 min.

Ingredienti:

Dose per 5 persone: 500 gr. di malloreddus, 800 gr. di pelati, 50 gr. di cipolla, 30 gr. di carota, 1 gambetto di sedano, 40 gr. di olio, 150 gr. di salsiccia, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale cipolla, carota, sedano e olio: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la salsiccia a pezzi: 5 min. 100° vel. 1, toglierla e metterla da parte. Unire i pelati: 20 sec. vel. 6. Aggiungere nuovamente salsiccia e sale: 25 min. 100° vel. 1. Nel frattempo cuocere imalloreddus in abbondante acqua salata per 15 min., scolarli, condirli con il sugo e cospargerli di pecorino.

PABASSINAS

Tempo di preparazione:TM21 4 min.+ forno 10 min.

Ingredienti:

(per 60 pabassinas) 500 gr.di farina, 150 gr.di zucchero, 150 gr.di burro morbido o strutto, 150 gr.di mandorle tritate grossolanamente, 150 gr.di gherigli di noce, 2 uova, 1 bustina di lievito, 150 gr.di uva passa, 100 gr.di latte, 25 gr.di semi di anice, scorza di 1/2 limone e di 1/2 arancia, 1 pizzico di sale Per la glassa: 250 gr.di zucchero, 50 gr.di liquore a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale zucchero e scorza di agrumi: 20 sec.vel.7. Togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale latte e burro: 1 min.40°C vel.1. Unire lievito, zucchero, scorze tenute da parte, 100 gr.di farina, uova, semini d'anice e sale: 20 sec.vel.4. Aggiungere uva passa, noci, mandorle e la farina rimasta: 30 sec.vel.Spiga, spatolando. Dopo aver lasciato riposare l'impasto per 20 min.circa, fare una sfoglia dello spessore di 1 cm.circa. Tagliarla a rombi e disporli sulla placca del forno infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 min.circa. Preparare la glassa: inserire nel boccale lo zucchero: 3 sec.vel.Turbo. Versare a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, il liquore: 40 sec.vel.4 e 20 sec.vel.8. Lasciare raffreddare le pabassinas, ricoprirle con la glassa, lasciarle asciugare e servire.

POLENTA SARDA

Tempo di preparazione:TM21 1 ora e 15 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 300 gr. di farina gialla grossa, 90 gr. di olio di oliva, 30 gr. di cipolla, 150 gr. di salsiccia sarda stagionata, 50 gr. di vino rosso, 300 gr. di passata di pomodoro, 1 foglia di alloro, 1 lt di acqua, sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale salciccia e cipolla 3 sec. vel. Turbo. Unire olio e alloro 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino 3 min. 100° vel. 1 senza misurino. Inserire la passata e il sale 15 Min. 100° vel. 1. Introdurre ora l'acqua 12 min. 100° vel. 1. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2 versare a pioggia la farina gialla 40 Min. 100° vel. 1. Servire la polenta calda cosparsa di abbondante pecorino.
NOTE: per la polenta sarda viene usata una farina a macinatura grossa, perciò il tempo di cottura può diminuire se si usa un tipo di polenta di macinatura fine o precotta.

POLPO E PATATE

Tempo di preparazione:TM21 70 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 1 kg.di polpi, 50 gr.di cipolla, 2 foglie di alloro, 140 gr.di olio di oliva, 100 gr.di vino rosso, 400 gr.di patate, 200 gr.di acqua, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale il polpo tagliato a pezzi: 15 min.100°C vel.1. Aggiungere cipolla, alloro, sale e olio: 5 min.100°C vel.1, rimescolando ogni tanto con la spatola. Aggiungere il vino: 15 min.temp.Varoma vel.1, tenendo il misurino inclinato. Unire le patate tagliate a dadini e l'acqua: 20 min.100°C vel.1. Terminata la cottura lasciare il tutto nel boccale coperto ancora per 15 min. Disporre poi in un piatto da portata e servire.
NOTE: il polpo non va spellato. Pulire solo la testa e togliere il dente centrale. Il polpo risulta più tenero se prima di cuocerlo viene lasciato almeno 48 ore nel congelatore.

SA PANADA

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 2 ore

Ingredienti:

(per 6 persone) Per la pasta: 500 gr.di farina, 200 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 120 gr.di strutto o di olio di oliva, 2 cucchiai colmi di sale. Per il ripieno: 800 gr.di carne a pezzettini (agnello o vitello, manzo o polpa di maiale), 700 gr.di patate a tocchetti, 1 cucchiaio colmo di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio, 2 pomodori secchi, 4 carciofi puliti e tagliati a spicchi, 4 cucchiai di olio, sale q.b.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale: acqua, latte, strutto, farina e sale: 1 min.vel.5 e 1 min.vel.Spiga, affinchè l'impasto si stacchi dalle pareti e si presenti liscio e omogeneo. Togliere, formare una palla e lasciare riposare in un canovaccio per 20 min.circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale prezzemolo, aglio e pomodori secchi: 30 sec.vel.8. Aggiungere carne, patate, carciofi e sale: 30 sec.vel.2, spatolando. Con 3/4 dell'impasto, tirare una sfoglia non troppo sottile e foderare una teglia imburrata (diam.30 cm.), facendo risalire la pasta sui bordi. Disporre il ripieno, livellarlo e condirlo con l'olio versato a filo. Con la restante pasta formare un altro disco e porlo sul ripieno facendo combaciare i bordi con l'altra pasta, saldarli bene e attorcigliarli leggermente come per formare una treccia. Eseguite questa operazione con molta cura, per non lacerare la sfoglia, ottenendo così un involucro perfettamente chiuso. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 2 ore circa. Questo piatto si può servire caldo o freddo.

SEBADAS

Ingredienti:

Dose per 30 sebadas:
500 gr. di farina di grano duro, 200 gr. di semola fina + 30 gr. per il ripieno, 500 gr. di pecorino fresco a tocchi e conservato per 2 gg a temperatura ambiente, 2 cucchiai del siero del pecorino, 70 gr. di strutto, 2 cucchiaini di sale grosso sciolti in 3 mis. di acqua tiepida, scorza di 1 limone, 3 cucchiai di vino bianco, olio per friggere, miele dolce o amaro a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale farina e semola: 5 sec. vel.5. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, i 3 mis. di acqua salata, strutto e vino bianco: 30 sec. vel.4 e 4 min. vel.spiga. Togliere e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire 30 gr. di semola e la scorza di limone: 40 sec. da vel.6 a vel. turbo. Aggiungere il formaggio: 5 sec. vel.turbo. Unire il siero: 3 min. 70°C vel.1-2, affinchè il composto risulti filante. Lasciarlo nel boccale al caldo e velocemente formare delle palline di circa 30 gr. Spianarle a forma di piadina (diam. 8 cm.) e continuare fino ad esaurimento del composto. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile (2 mm. circa), e formare tanti dischetti di 14 cm. di diametro. Su questi dischetti appoggiare il formaggio e chiuderli con un altro dischetto premendo bene i bordi. Friggere le sebadas in abbondante olio e servire ricoperte di miele amaro o dolce. E' una specialità di Nuoro e dintorni che val la pena di provare.
NOTE: l'impasto di farina e semola deve staccarsi dalle pareti, lasciando il boccale pulito.

TORTA DI ZUCCHINE

Tempo di preparazione:TM21 22 min.+ forno 40 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 1 kg.di zucchine pelate, 50 gr.di olio, 10 gr.di cipolla, 2 foglie di basilico, 1/2 mis.di passata di pomodoro, 1 pizzico di sale, 200 gr.di zucchero, 50 gr.di parmigiano, 50 gr.di pangrattato, 1 uovo

Preparazione:

Inserire nel boccale cipolla e basilico: 3 sec.vel.6. Unire le zucchine: 10 sec.vel.6. Aggiungere l'olio: 5 min.90°C vel.3 e infine la passata, sale e zucchero: 15 min.100°C vel.2. Lasciare raffreddare il composto per almeno 30 min. Unire ora uovo, pangrattato e parmigiano: 1 min.vel.2, spatolando. Versare il tutto in una tortiera antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per almeno 40 min.

ZUPPA DI BIETOLE

Ingredienti:

Dose per 4 persone
800 gr. di bietole pulite lavate e non sgocciolate, 90 gr. di olio di oliva, 2 spicchi di aglio, 2 spicchi di cipolla, 300 gr. di pomodori maturi, 4 uova, 4 fette di pane casareccio e abrustolito, 1 cucchiaio di dado bimby, pecorino grattugiato a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla: 3 min. 100°C vel.4. Unire i pomodori e, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 aggiungere le foglie di bietole: 30 sec. vel.4, infine unire il dado: 25 min. 100°C vel2. Abbrustolire il pane e disporlo nelle fondine. Preparare le uova in camicia facendo scivolare in acqua salata leggermente in ebollizione le uova. Appena si saranno rapprese scolarle e disporle su ogni fetta di pane.
Distribuire sulle uova le bietole con il loro sugo, cospargerle di pecorino e servire.

ZUPPA DI CARCIOFI

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 31 min.

(per 4 persone) 10 carciofi piccoli, 700 gr.di patate di montagna, 60 gr.di cipolla, 10 gr.di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 50 gr.di olio di oliva, 400 gr.di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, succo di 1 limone, sale q.b.

Preparazione:

Spuntare e mondare i carciofi dalle foglie più dure, tagliarli in 8 spicchi e metterli a bagno in acqua e limone. Sbucciare, tagliare a tocchi le patate e metterle a bagno con i carciofi. Inserire nel boccale cipolla, aglio, prezzemolo e olio: 3 min.100°C vel.4. Posizionare la farfalla e introdurre carciofi e patate sgocciolati e sale: 3 min.100°C vel.1 (vel.4). Aggiungere acqua e dado: 25 min.100°C vel.1, tenendo il misurino inclinato. Versare in una zuppiera e servire subito.
NOTE: volendo usare la ricetta come contorno, dimezzare l'acqua di cottura.

ZUPPA DI LENTICCHIE

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 43 min.

(per 4 persone) 300 gr.di lenticchie secche, 40 gr.di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 costa di sedano, 200 gr.di cotenne fresche pulite e a pezzi, 300 gr.di pomodori pelati, 700 gr.di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mettere a bagno le lenticchie in acqua tiepida per 12 ore, scartando quelle che vengono a galla. Inserire nel boccale olio, aglio e sedano: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere le cotenne: 5 min.100°C vel.1. Unire pomodori e sale: 35 min.100°C vel.1 e dopo 5 min. aggiungere l'acqua e le lenticchie scolate. Servire la zuppa calda, con una macinata di pepe nero.

ZUPPA DI PESCE

Ingredienti:

Dose per 5 persone:
800 gr. di pesce per zuppa, 200 gr di polpi, 90 gr. di olio di oliva, 1 peperoncino rosso piccolo, 1 spicchio di aglio, 1 spicchio di cipolla, 30 gr. di prezzemolo, 1/2 mis. di capperi, 100 gr di olive nere, 1 mis. di passata di pomodoro, 400 gr di acqua, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale aglio, cipolla, prezzemolo, e peperoncino: 2 sec. vel.turbo. Unire olio e polpi: 10 min. 100°C vel.1. Aggiungere la passata, acqua e sale: 5 min. 100°C vel.1. Disporre il pesce per la zuppa a pezzi nel cestello, e posizionarlo nel boccale: 10 min. 100°C vel.1. Controllare se il pesce nel cestello è ricoperto dalla zuppa, e se necessario aggiungere un po’ d'acqua. Unire olive e capperi: 10 min. 100°C vel.1. Servire la zuppa con crostini di pane.

UMBRIA

BUSTRENGOLO DI PERUGIA

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 16 min.+ forno 2 ore
(per 8 persone) 150 gr.di fichi secchi, 150 gr.di noci sgusciate, 100 gr.di uvetta, 100 gr.di mandorle pelate, 50 gr.di pinoli, 100 gr.di zucchero, 100 gr.di olio di oliva, 200 gr.di farina gialla, 100 gr.di farina bianca, 900 gr.di acqua, 2 mele, 40 gr.di rhum, scorza di 1 arancia, 1 pizzico di cannella, sale q.b.

Preparazione:

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6,la scorza di arancia: 30 sec.vel.Turbo. Unire noci e mandorle: 6 sec.vel.4 e mettere da parte. Introdurre le mele sbucciate: 5 sec.vel.3 e unirle a mandorle e noci. Tagliare i fichi a dadini. Inserire nel boccale acqua, zucchero, olio e sale: 10 min.100°C vel.1. Dal foro del coperchio con lame in movimento, unire la farina gialla e quella bianca: 5 min.100°C vel.4 e lasciare per 8 min.l'impasto nel boccale coperto. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamarli con la spatola a vel.8. Versare il composto in una teglia (diam.30 cm.), imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 2 ore circa.

CIARAMICOLA

Ingredienti: Tempo di preparazione:TM21 4 min.+ forno 40 min.
Dose per 8 persone: 3 uova e 1 albume, 130 gr. di zucchero, 70 gr. di burro morbido, 300 gr. Di farina, 1 bustina di lievito, scorza di 1 limone grattugiata, 1 bicchierino di alchermes, 1/2 bicchierino di rhum, 50 gr. di confettini, 80 gr. di zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Inserire nel boccale 2 uova, 1 tuorlo e zucchero: 30 sec. vel. 6, fino ad ottenere una crema densa e spumosa. Unire farina, sale, scorza di limone e liquori: 30 sec. vel. 6. Aggiungere burro a pezzi e lievito: 30 sec.vVel. 6. Versare il composto in una teglia (diam. 28 cm.) rivestita con carta forno imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Nel frattempo inserire nel boccale lo zucchero a velo, i 2 albumi e il sale: 3 min. 40° vel. 2-3. Quando la ciaramicola sarà pronta, sformarla su un piatto, ricoprirla con la meringa, cospargerla con i confettini colorati e infornarla nuovamente a 180° per 10 min., affinchè gli albumi si rassodino, ma rimangano bianchi. La tradizione vuole che la "ciaramicola" sia il tipico dolce pasquale umbro.

FRITTELLE DI RISO

Ingredienti:

Dose per 4/6 persone:
500 gr. di latte, 100 gr. di riso, 250 gr. di farina, 100 gr. di uvetta, 2 uova, 1 cucchiaino di burro morbido, 40 gr. di zucchero, 2 cucchiai di mistrà o altro liquore a piacere, 1 cubetto di lievito di birra (25 gr.), scorza di un grosso limone, sale q.b., olio per friggere.

Preparazione:

Immergere l'uvetta in acqua tiepida. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel.turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire gli albumi: 2 min. vel.2-3 e mettere da parte in una ciotola. Inserire lievito e 150 gr. di latte tiepido: 20 sec. vel.4. Aggiungere la farina: 30 sec. vel.5. Togliere l'impasto ottenuto, metterlo in una ciotola e lasciarlo lievitare per 30 min. in luogo tiepido. Introdurre nel boccale il latte rimasto e un pizzico di sale: 4 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso: 12 min. 100°C vel.1. Togliere la farfalla, lasciare intiepidire, aggiungere i tuorli, l'uvetta strizzata e infarinata, lo zucchero con la scorza di limone, burro, mistrà e amalgamare bene il tutto con la spatola. Unire l'impasto lievitato: 15 sec. vel.2 spatolando.
Infine aggiungere delicatamente gli albumi a neve amalgamando bene il tutto. Lasciare lievitare per 20 min. Friggere l'impasto a cucchiaiate in abbondante olio bollente. Scolare le frittelle ottenute, disporle su un piatto, spolverizzarle con zucchero a velo e servirle calde.
NOTE: se l'impasto risultasse poco denso, aggiungere 1-2 cucchiai di farina.

GNOCCHETTI COLLESCIPOLANI CON SALSICCE E FAGIOLI

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per i gnocchetti:
250 gr. di pangrattato fine, 250 gr. di farina, 1/2 lt di acqua
Per il sugo:
50 gr. di olio di oliva, 50 gr. di prosciutto, 50 gr. di pancetta arrotolata, 4 salsicce spellate, 500 gr. di fagioli cannellini lessati e sgocciolati o 2 scatole da 400 gr., 750 gr. di polpa di pomodoro, 1 spicchio di aglio grande, 50 gr. di vino rosso.

Preparazione:

Preparare i gnocchetti: inserire nel boccale l'acqua: 5 min. 100°C vel.1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, il pangrattato: 25 sec. vel.4 e unire, sempre con lame in movimento vel.4 la farina: 25 sec. vel.4. Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei grossi grissini (diam. 5 mm.) e tagliarli a pezzetti di 1 cm.
Preparare il sugo: inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.4, pancetta e grasso di prosciutto: 10 sec. vel.6 e mettere da parte.
Introdurre nel boccale olio ed aglio: 4 min. 100°C vel.1. Aggiungere il grasso di prosciutto e pancetta tritati e le salsicce sbriciolate: 8 min. 100°C vel.1. Unire il vino: 6 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere i fagioli: 5 min. 100°C vel.1. Aggiungere la polpa di pomodoro: 25 min. 100°C vel.1.
Cuocere i gnocchetti in abbondante acqua bollente e salata e quando vengono a galla continuare la cottura per 5-6 min. Scolarli e condirli con il saporitissimo sugo.
NOTE l'impasto deve risultare sodo ma non troppo duro. Se il sugo risultasse troppo liquido, portare a temp. varoma gli ultimi min. di cottura.

INVOLTINI

Tempo di preparazione:TM21 34 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 400 gr.di fettine di vitello, 100 gr.di lonza di maiale 100 gr.di petto di pollo, 1 spicchio di aglio, 2 fettine di prosciutto crudo, 1 mis.di acqua, 1 mis.di vino bianco secco, 1 uovo, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, mollica di 1 panino bagnata nel latte e strizzata, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di maggiorana, 1/2 mis.di olio di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.6, lonza, pollo, metà prosciutto e aglio: 10 sec.vel.6. Aggiungere mollica, parmigiano, uovo, noce moscata, maggiorana, sale e pepe: 10 sec.vel.5. Suddividere il composto ottenuto sulle fettine di vitello, arrotolarle e disporre gli involtini nel cestello unto di olio. Introdurre nel boccale acqua, olio e il prosciutto rimasto: 3 min.100°C vel.2. Posizionare il cestello con gli involtini: 30 min.100°C vel.4 e, a metà cottura, aggiungere il vino dal foro del coperchio. Terminata la cottura, sistemare gli involtini su un piatto da portata e irrorarli con la salsina rimasta.

PANPOLENTA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
200 gr. di farina bianca, 200 gr. di farina gialla, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di burro morbido, 4 uova, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 8 gocce di estratto alle mandorle.

Preparazione:

(tempo di preparazione 1 min. + forno 40 min.)
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 min. vel.6. Imburrare uno stampo da plum-cake, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 min. e a 160°C per altri 20 min.
Sformare e servire.
Questa vecchia classica ricetta si può arricchire aggiungendo 200 gr. di ricotta di pecora sciolta nel brandy, mandorle tritate e cioccolato amaro a pezzetti a piacere.

PESCE PERSICO ALL'UMBRA

Ingredienti:

Dose per 4 persone:
600 gr. di filetti di pesce persico, 600 gr. di acqua, 60 gr. di aceto, 1 foglia di lauro, 2 rametti di maggiorana o timo, 3 rametti di rosmarino, sale q.b.
Per la salsa:
100 gr. di burro morbido, succo di 1 limone, 30/40 gr. di prezzemolo, pepe a piacere, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua, rosmarino, lauro, maggiorana o timo, sale e aceto: 6 min. 100°C vel.1. Disporre i filetti leggermente unti con olio di oliva nel cestello e posizionarlo nel boccale: 7 min. 100°C vel.4. Togliere il cestello e disporre i filetti di pesce su un piatto da portata.
Preparare la salsa: Inserire nel boccale il prezzemolo, burro, succo di limone, sale e pepe: 2 min. 50°C vel.2 e alla fine portare lentamente per 5 sec. a vel.8.
Versare la salsa sul pesce e servire.
NOTE: se la salsa viene eseguita subito dopo la cottura del pesce, cioè a boccale caldo, basteranno solo 10 sec. vel.8. Si può sostituire il pesce persico con altro pesce a piacere.

PIZZA ALLA PERUGINA

Tempo di preparazione:TM21 1 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 500 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 2 uova, 200 gr. di latte, 200 gr. di groviera a pezzetti, 150 gr. di prosciutto sale q.b., 1 tuorlo.

Preparazione

Inserire nel boccalle burro, latte, farina, uova e sale 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Spiga Avvolgere l'impasto in carta da forno e porlo in frigorifero per 15 min. Stendere metà dell'impasto in una tortiera inburrata (diam.30 cm.) allargandolo bene con le dita. Distribuire sul disco di pasta ottenuto, il groviera, il prosciutto affettato sottile e ricoprire con il restante impasto (precedentemente allargato) chiudendo bene i bordi. Bucherellare con una forchetta la superficie della pizza e pennellare con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45 min. circa.

PIZZA DI PASQUA

Tempo di preparazione:TM21 6 min.+ forno 40 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) 700 gr.di farina, 1 cubetto di lievito di birra (25 gr) 200 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 85 gr.di olio di oliva, sale q.b., 5 uova, 120 gr.di parmigiano, 120 gr.di pecorino.

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua, latte, 1 cucchiaio di olio e lievito: 5 sec.vel.6. Aggiungere 500 gr.di farina e sale: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Lasciare lievitare l'impasto in un canovaccio
per 30 min.circa. Inserire nel boccale parmigiano e pecorino: 25 sec.vel.Turbo. Aggiungere uova e sale: 15 sec.vel.6, togliere e lasciare riposare. Introdurre nel boccale la pasta di pane con la farina e l'olio rimasto: 1 min.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Aggiungere il composto preparato precedentemente:
1 min.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Versare il tutto in una terrina e lasciare lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore. Stendere l'impasto in una tortiera imburrata (diam.28 cm.) dai bordi alti, coprire e lasciarla nuovamente lievitare per 1 ora circa in luogo tiepido. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 40 min.circa. Servire la pizza calda guarnita con fettine di salame e uova sode, o con pezzetti di tartufo nero.

POMODORI RIPIENI

Tempo di preparazione:TM21 1 min.+forno 45 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 4 pomodori maturi grandi, 40 gr.di pane raffermo, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 piccolo spicchio di aglio, 2 uova intere, 20 gr.di olio di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Dopo avere lavato e asciugato i pomodori, togliere delicatamente i semi. Salarli e metterli capovolti in un piatto. Introdurre nel boccale pane, aglio e prezzemolo: 50 sec.da vel.2 a vel.Turbo. Aggiungere uova, sale, pepe, olio e l'acqua persa dai pomodori: 10 sec.vel.4. Suddividere il composto ottenuto nei mezzi pomodori, disporli in una teglia e irrorarli con un filo di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 min. Bagnare i pomodori col sugo di cottura e servirli, a piacere, caldi o freddi.

ROCCIATA

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 45 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) Per l'impasto: 450 gr.di farina, 60 gr.di zucchero, 30 gr.di olio, 150 gr.di acqua tiepida, 1 bustina di lievito, 1 tuorlo. Per la farcitura: 2 mele, 8 gherigli di noce, 5 prugne secche snocciolate 5 fichi secchi, 50 gr.di uvetta, 50 gr.di pinoli, 50 gr.di zucchero, 100 gr.di cioccolato amaro, scorza di 1 limone, 1 pizzico di cannella, 3 cucchiai di Marsala.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale farina, zucchero, olio, acqua e lievito: 2 min.vel.6. Toglierlo e lasciarlo riposare. Tritare il cioccolato: 10 sec.vel.8 e mettere da parte. Introdurre nel boccale le mele sbucciate e private del torsolo, fichi secchi, noci e prugne: 5 sec.vel.3. Aggiungere uvetta, pinoli, scorza di limone, zucchero, cannella, cioccolato tritato e marsala: 20 sec.vel.2. Stendere la pasta in una sfoglia sottilissima, sistemarla su di un canovaccio strizzato, distribuirvi il ripieno e arrotolarla con l'aiuto del canovaccio chiudendo bene le estremità. Disporre la rocciata sulla piastra del forno imburrata, dando la forma di un serpente, e spennellarla con il tuorlo dell'uovo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 45 min.circa. Servire questo squisito dolce cosparso di zucchero a velo.

SALSA GHIOTTA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
200 gr. di vino rosso, 200 gr. di vino bianco, 1/2 mis. di aceto, 1 mis. di olio di oliva, 50 gr. di prosciutto, 1/2 limone privo di buccia, della parte bianca e dei semi, 3 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, 3 spicchi di aglio schiacciati, 3 bacche di ginepro, 2 fegatini di pollo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti esclusi i fegatini: 25 min. 100°C vel.2 tenendo il mis. inclinato.
Eliminare dal boccale le bacche di ginepro e l'aglio, lasciandone solo 1/2 spicchio. Aggiungere i fegatini di pollo e cuocere: 5 min. 100°C vel.4. Amalgamare il tutto portando lentamente da vel.1 a vel.8 per 30 sec. La salsa deve risultare omogenea ed è ottima per accompagnare cacciagione e arrosti.

SALSA UMBRA

Ingredienti:

Dose per 5 persone:
70 gr. di olio di oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 4 acciughe dissalate e diliscate, 2 cucchiai di capperi sott'aceto.

Preparazione:

Inserire nel boccale olio, aglio e rosmarino: 4 min. 100°C vel.1. Togliere il rosmarino e 1 spicchio e 1/2 di aglio. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.4 aggiungere acciughe e capperi: da vel. 4 a vel.6 per 20 sec. circa.
Questa salsa è ottima da servire con pesci, arrosto o per condire le "ceriole".

SCALOPPINE ALLA PERUGINA

Tempo di preparazione:TM21 31 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 400 gr.di fesa di vitello a fettine, 50 gr.di prosciutto crudo, 200 gr.di acqua, 50 gr.di olio di oliva, 2 cucchiaini di dado Bimby, 4 acciughe, 1 cucchiaio di capperi, 1 spicchio di aglio, succo di 1 limone, 50 gr.di vino bianco, 50 gr.di aceto, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, aglio, prosciutto, acciughe e capperi: 10 sec.vel.6 e mettere da parte. Introdurre succo di limone, acqua, dado, vino e aceto. Disporre nel cestello la carne a strati, alternandola a olio, sale, pepe e al trito precedentemente preparato e posizionarlo nel boccale: 30 min.100°C vel.4, tenendo il misurino inclinato. Disporre le scaloppine in un piatto da portata, ricoprirle con l'appetitosa salsa rimasta nel boccale e servire. NOTE: se la salsa risulta troppo liquida, si può addensare con un cucchiaio di farina 1 min. 90° vel. 2.

SCHIACCIATA

Ingredienti:

Dose per 6 persone:
Per la pasta di pane:
500 gr. di farina, 1 cubetto di lievito di birra, 200 gr. di acqua, 100 gr. di latte, 1 cucchiaio di olio, sale q.b.
Per farcire:
50 gr. di olio di oliva, 250 gr. di cipolle bianche affettate, foglie di salvia a piacere, sale q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta di pane: Inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec. vel.6. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel.6 e 1 min. vel.Spiga. Lasciare lievitare l'impasto in un canovaccio per 30 min. circa.
Preparare la farcitura: Mettere le cipolle in uno scolapasta cospargendole con sale grosso e lasciarle scolare. Stendere l'impasto in una teglia (diam. 28 cm.) ben oliata. Sciacquare le cipolle, scolarle bene, distribuirle sulla pasta con alcune foglie di salvia e irrorare la superficie con l'olio.
Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 30 min. Questa schiacciata è ancora più buona servita calda.

STRANGOZZI DI SPOLETO

Tempo di preparazione:TM21 31 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) Per l'impasto: 500 gr.di farina, 250 gr.di acqua. Per la salsa: 2 spicchi di aglio, 80 gr.di olio, 2 scatole di pelati (da 450 gr.), 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di basilico tritato, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale farina e acqua: 1 min.vel.6 e 2 min.vel.Spiga, per ottenere un impasto liscio e gonfio. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e farlo asciugare un poco. Arrotolare la pasta e tagliarla a strisce sottili (1/2 cm.circa). Mettere le fettuccine in un vassoio di cartone e lasciarle asciugare per 30 min.circa. Nel frattempo preparare il sugo: inserire nel boccale olio e aglio: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere i pelati, prezzemolo, basilico, sale e pepe: 20 min.100°C vel.1. Se necessario addensare il sugo: 5 min.temp.Varoma, senza misurino. Cuocere gli "strangozzi" e, se freschi di giornata, scolarli appena vengono a galla, se invece più secchi, lasciarli bollire un minuto di più. Scolarli, condirli con il sugo e servirli subito.
NOTE: volendo si può aggiungere al sugo un pizzico di peperoncino. Gli Strangozzi sono fettuccine preparate senza uova e sono un piatto tipico di Spoleto.

Sommario del libro: